Kü rbiskuchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Hokkaidokürbis	300 g
Eier	4 St.
Brauner Zucker	100 g
Honig	100 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zimt	1 TL
Salz	
Muskatnuss, gemahlen	
Sonnenblumenöl	180 ml
Mandeln, gemahlen	200 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	3 TL
Zucker	100 g
Wasser	20 ml
Butter	70 g
Schlagsahne	100 g
Frischkäse, natur	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen, Küchenmaschine, Backrahmen, Backrahmen 30 x 25 cm

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen (30 x 25 cm) auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Kürbisteig
Wasche den Kürbis, schneide ihn in grobe Stücke und rasple ihn dann mit einer Reibe fein. Verrühre die Eier mit dem Rohrzucker, Honig, Vanilleextrakt, Zimt und je 1 Prise Salz und Muskatnuss in 4-5 Minuten cremig. Rühre den geraspelten Kürbis gemeinsam mit dem Sonnenblumenöl ein. Hebe zuletzt die gemahlenen Mandeln mit dem Mehl und Backpulver kurz unter.

Tipp: Den übrigen Kürbis kannst du portionsweise einfrieren und hast ihn so für den nächsten Kuchen direkt auf Vorrat.

3. Kürbiskuchen backen
Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 40 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen und entferne den Backrahmen.

4. Karamellsoße
Gib den Zucker mit dem Wasser in eine beschichtete Pfanne und lasse die Masse ohne Rühren aufkochen. Stelle die Hitze etwas niedriger, sobald die Masse kocht und lasse sie köcheln, bis sie bernsteinfarben ist. Rühre dann 20 g kalte Butter, 1 Prise Salz und die Sahne ein und lasse die Soße nochmal aufkochen. Hier können sich Klümpchen

bilden, diese lösen sich aber wieder auf, sobald die Masse wieder kocht. Fülle die Soße in ein hitzebeständiges (Glas-) Gefäß um und lasse sie abkühlen.

5. Karamellcreme
Fülle etwa 4 EL der Karamellsoße für die Dekoration in einen kleinen Spritzbeutel und lege sie zur Seite. Gib 50 g weiche Butter zur übrigen Soße und verrühre beides cremig. Rühre den Frischkäse dazu und stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

6. Kürbiskuchen fertigstellen
Verstreiche die Karamellcreme auf dem abgekühlten Kuchen und dekoriere ihn mit der Karamellsoße. Schneide ihn zum Servieren in kleine Rechtecke oder Quadrate. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	361 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g