

Pumpkin Spice Kürbiskuchen



Zutaten

So wird's gemacht:

24-26 cm Springform

Pumpkin Spice:

3 EL gemahlene Zimt

1 TL gemahlene Ingwer

1 Msp gemahlene Muskatnuss

1 Msp. gemahlene Nelken

1 Msp. gemahlene Piment

Teig;

200 g Kürbispüree (ca. 1/2 Hokkaido)

90 g Butter

160 g brauner Zucker

1 Ei

Pumpkin Spice

1 EL Vanillezucker

150 g Mehl

1 Msp. Salz

1 TL Backpulver

1 TL Natron

Creme:

200 g Frischkäse

200 ml Sahne

50 g Zucker

Zimt zum Bestreuen

Die Gewürze vermengen und beiseite stellen. Das Kürbispüree vorbereiten oder ausfrieren.

Butter und Zucker aufschlagen, Ei untermischen. Kürbispüree hinzugeben und gut vermengen. Das Mehl mit den Gewürzen, Salz, Backpulver und Natron mischen und in den Teig geben. Gut verrühren und in die gefettete Backform geben. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 25-35 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen.

Sahne mit dem Zucker steif schlagen, Frischkäse untermischen. Masse auf den ausgekühlten Teig geben, mit Zimt bestreuen und servieren.

Der Kuchen hält sich mehrere Tage und ist auch nach drei Tagen noch sehr saftig.

Hinweis zum Kürbis-Püree: Einen Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen bis er weich ist, ca. 20-30 Minuten. Kürbis pürieren, in Gläser füllen und kalt stellen bzw. einfrieren.

