Kürbis-Marmorkuchen

Einkaufsliste:

Große Gugelhupfform
3 Eier
120 g brauner Zucker
160 g weißer Zucker
150 g flüssige (gerne braune) Butter
380 g Kürbispüree
2 EL Pumpkin Spice
1 EL Vanillezucker
400 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
130 ml Buttermilch

Außerdem für den Schokoteig:
50 g Backkakao
50 g Zucker
80 ml Buttermilch

Außerdem:
2 EL brauner Zucker
½ TL Pumpkin Spice

So wird's gemacht:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier und Zucker in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Butter schmelzen und bräunen lassen. Buttermilch, Butter und Kürbispüree einrühren. Gewürze, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Natron hinzugeben und gut verrühren.

Etwa 1/3 des Teigs in eine zweite Schüssel geben und Backkakao, Zucker und Buttermilch hinzufügen. Gut verrühren.

Gugelhupfform gut fetten und bemehlen. Mit dem hellen Teig startend drei Esslöffel hellen Teig in die Form geben, darauf zwei Esslöffel dunklen Teig und so fortfahren bis beide Massen aufgebraucht sind. Der Teig verteilt sich mit der ansteigenden Masse von alleine.

Im Backofen bei 170 °C Ober- und Unterhitze etwa 50-60 Minuten backen, Garprobe machen. Etwa 20 Minuten auskühlen lassen, stürzen und komplett auskühlen lassen.
Zum Schluss Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker gut verrühren. Über den Kuchen gießen. Spice und brauner Zucker verrühren und den Kuchen damit bestreuen.

Tipp: Das Kürbispüree kannst Du ganz leicht selbst machen. Hokkaido halbieren, due Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Masse pürieren und portioniert einfrieren oder direkt weiterverarbeiten.

Pumpkin Spice: Rezept zum Selbermixen im Knusperstübchen

https://knusperstuebchen.net