



Kürbiskuchen mit Mascarpone-Creme

Süßes Seelenfutter für den Herbst

Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Backen | 30-40 Min
- Fertig in | 35-45 Min

Einkaufsliste

Backblech 40x25 cm

- 250 g Butter
- 260 g Mehl
- 2 TL Pumpkin Pie Spice
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Msp Salz
- 150 g Zucker
- 150 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- 350 g Kürbispüree
- 400 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- 3 EL Vanillezucker
- 250 ml Sahne

Für das Gewürz:

- 3 EL gemahlene Zimt
- 1 EL gemahlene Ingwer
- 1 TL gemahlene Muskatblüte
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1/2 TL gemahlene Piment
-

Für das Kürbispüree:

1 Hokkaido Kürbis

So wird's gemacht

Zunächst das Kürbispüree vorbereiten. Hokkaido halbieren, die 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.

Für das Gewürz alle Gewürze vermengen und in ein Glas geben. Luftdicht verschließen und nach Belieben für Kuchen, Desserts und Kaffee verwenden.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Für den Kuchen Butter schmelzen und beiseite stellen. Mehl, Pumpkin Pie Spice, Zimt, Backpulver, Zucker, brauner Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermengen. Eier verquirlen. Kürbispüree und Butter hinzugeben und verrühren. Masse zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Masse auf ein gefettetes Backblech geben und 30-40 Minuten backen. Garprobe machen und abkühlen lassen.

Mascarpone cremig rühren. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone hinzugeben und alles weiter verrühren. Auf den ausgekühlten Boden geben und verstreichen.