



Kürbiskuchen

vom Blech mit Zimtcreme

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

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.

Jetzt den Teig vorbereiten:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter schmelzen. Kürbispüree in eine Schüssel geben und die Eier hinzugeben. Gut verrühren. Unter rühren die geschmolzene Butter einrühren. Braunen Zucker, weißen Zucker und Vanillezucker einrühren, sodass eine homogene Masse entsteht.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Pumpkin Spice hinzugeben und alles unterheben. Der Teig wird dickflüssig sein. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. 30-40 Minuten backen. Die Backzeit kann variieren, also behalte den Kuchen im Auge. Der Kuchen ist fertig, wenn ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt. Sollte der Kuchen an der Oberfläche oder an den Rändern zu schnell bräunen, decke ihn locker mit Alufolie ab.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Mascarpone einrühren und auf den abgekühlten Teig geben, verstreichen und mit Zimt bestreuen. In Stücke schneiden und servieren.

Einkaufsliste

Zutaten (für 38x25 cm Blech)

Für den Teig:

- 320 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Natron
- 1 TL Salz
- 3 TL gemahlener Zimt
- 2 TL Pumpkin Spice (oder mehr Zimt)
- 250 g Butter, geschmolzen und leicht abgekühlt
- 5 Eier
- 230 g brauner Zucker
- 120 g weißer Zucker
- 500 g Kürbispüree (1 mittelgroßer Hokkaido)
- 1 ½ EL Vanillezucker

Zutaten für das Frosting:

- 400 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 130 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- Zimt zum Bestreuen

