

Kürbiskuchen



Zutaten für 1 Kuchen aus einer Gugelhupfform mit Ø 18 cm:

- 280 g Butter
- 230 g Zucker
- 60 g Eigelb (3 Stück)
- 200 g Ei (4 Stück)
- 150 g Kürbispüree (½ Kürbis)
- 140 g Einkornvollkornmehl
- 140 g Dinkel 630
- 12 g Backpulver

Karamell für die Buttercreme:

- 100 g Zucker
- 20 g Butter
- 100 g Sahne

Karamell-Buttercreme:

- 250 g Butter
- 100 g Ei (2 Stück)
- 50 g Zucker
- 220 g Karamell



Im Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit: 40-45 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C,
Unterhitze 140° C.
Ofen eingeschaltet lassen.
Backzeit: 40-45 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 170° C einschießen.
Backzeit: 40-45 Minuten.

Zubereitung:

Zunächst den Kürbis würfeln und in Wasser ca. 10 Minuten kochen bis dieser gar ist. Dann auskühlen lassen und pürieren.

Butter, Salz und Zucker leicht verrühren, dann nach und nach einzeln die Eier dazugeben. Zum Schluss Mehl, Backpulver und Püree noch kurz unterlaufen lassen.

Das Ganze in die 2 gefetteten Gugelhupfformen einfüllen und nach Anleitung backen.

Karamell:

Den Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf schmelzen bis er eine schöne Bräunung hat. Dann die Butter hinzugeben unditerrühren. Anschließend die Sahne nach und nach unterrühren und abkühlen lassen.

Karamell-Buttercreme:

Zuerst Butter schaumig schlagen. Eier und Zucker unter ständigem Rühren auf ca. 40-50° C erwärmen. Anschließend wird die Masse kalt aufgeschlagen.

Die Eimasse unter die schaumige Butter laufen lassen und dann das Karamell unterrühren.

Die beiden Rührkuchen gut auskühlen lassen und je zweimal schneiden. Das Ganze dann mit mithilfe der Buttercreme wie abgebildet zusammensetzen. Der Kuchen kann dann noch mit gefärbten Marzipan verziert werden.