



Immer-noch-keine-Plätzchen-dafür-etwas-Süßes-mit-Kürbis: Kuchen!

Description

Tja, jetzt ist das 1. Adventswochenende da und es gibt immer noch keine [Plätzchen](#) im Schokohimmel. Das hat einen guten Grund: Ich habe einem Kuchen den Vorzug gegeben. Denn noch nie, nie, nie, habe ich etwas Süßes mit Kürbis gebacken, obwohl mich diverse Rezepte für Kürbis-Cookies oder -Kuchen immer mal wieder angelacht haben. Aber immer, wenn dann ein Hokkaido im Haus war (derzeit eigentlich ständig), endete er als Suppe, in einer Hack-Pfanne oder als Pasta-Begleiter. Das hat sich jetzt geändert. Bei [Backeifer](#) habe ich ein tolles Rezept für Kürbismuffins gefunden, das ich einfach nicht ignorieren konnte :-). Ich habe einen kleinen Kürbiskuchen draus gemacht. Und so geht's:

Zutaten für eine kleine Springform mit 18 cm Durchmesser (oder für eine Springform mit 26 cm Durchmesser oder für 12 Muffins verdoppelt Ihr die Zutatenmenge einfach)

250 g Hokkaido Kürbisfleisch (also schon entkernt) // 125 g gemahlene Haselnüsse // 100 g weiche Butter // 2 Eier, getrennt // 50 g flüssiger Honig // 60 g brauner Zucker // 50 g Mehl // 1 TL Backpulver // ½ TL Zimt // etwas Vanillemark // 100 g dunkle Schoko-Kuchenglasur



Kürbiskuchen
ist bestimmt
gesund TM,



Zubereitung

Zuerst die Backform einfetten. Dann das KÄ¼rbisstÄ¼ck waschen, entkernen (â†' jetzt sollten es 250 g sein) und raspeln. Letzteres gibt richtig Muckis in den Armen, da habt Ihr Euch den Kuchen hinterher wahrlich verdient! ðŸ™, (Wie kÄ¼nnen aus einem so kleinen KÄ¼rbisstÄ¼ck so viele Raspeln werden? Volumenwunder!) Zum GlÄ¼ck kann man beim Hokkaido die Schale mitessen, deswegen ist ein vorheriges SchÄ¼len nicht nÄ¼tig. Die Eier trennen und den Backofen auf 160Â° Umluft (oder 180Â° Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Honig und den Eigelben schaumig rÄ¼hren. Jetzt die KÄ¼rbisraspeln unterheben. Danach die gemahlene HaselnÄ¼sse, den Zimt und ein bisschen vom Mark einer ausgekratzten Vanilleschote einrÄ¼hren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in den Teig arbeiten. Aus dem EiweiÄ¼ Eischnee schlagen und diesen kurz unter den Teig heben.

Den Teig in die Springform fÄ¼llen und den Kuchen ca. 50-60 Minuten lang backen (Muffins brauchen ca. 20-30 Minuten, ein groÄ¼yer Kuchen eher 60-70 Minuten). Am besten macht Ihr eine StÄ¼bchenprobe, weil jeder KÄ¼rbis und jeder Ofen seine ganz eigenen Backeigenschaften hat :-). So, und jetzt den Kuchen nur noch gut auskÄ¼hlen lassen und danach die dunkle Schoko-Glasur oder KuvertÄ¼re schmelzen und gleichmÄ¼Ùig auf dem Kuchen verteilen.
Leckerer, kleiner, feiner KÄ¼rbiskuchen mit schÄ¼ner dunkler Schokoglasur

Jetzt habt Ihr einen supersaftigen, nussigen Kuchen fÄ¼r ein gemÄ¼tliches Advents-KaffeekrÄ¼nzchen. Und eine tolle Farbe hat er noch dazu. Den ersten Bissen fand ich etwas ungewohnt, weil der Kuchen tatsÄ¼chlich „gesÄ¼nder“ (und weniger sÄ¼Ä¼) schmeckt als meine [sonstigen \(meist schokoladigen\) Kreationen](#). Aber je mehr man davon isst, desto mehr will man haben! Versprochen!

PS: Und der Hokkaido-Rest ist dann doch wieder in einer Hack-Pfanne gelandet :-D...

PPS: PIÄ¼tzchen gibt's dann auch bald. Mit Zimt! Bis dahin kÄ¼nnt Ihr ja die [wunderbaren Vanillekipferl](#) ausprobieren. Lasst es Euch schmecken!

PPPS: Ich mache bei [foodboard](#) mit! Schaut mal vorbei!



Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Haselnuss
2. Honig
3. Kuchen
4. KÃ¼rbis
5. Schokolade
6. Springform
7. Vanille
8. Zimt

Date Created

30. November 2013

Author

schokohimmel

default watermark