



Cremiger Kürbis-Marmorkuchen [Herbstedition]

Description

Der Herbst ist da, meine absolute Lieblings-Jahreszeit ? Was an ganz vielem liegt, vor allem aber auch an der beginnenden Kürbissaison. Ich LIEBE dieses Gemüse (bzw. Obst) und esse es ab Ende August... immer ständig ???? – vor allem in herzhaften Gerichten, aber sehr gern auch in süßem Gebäck. Ihr auch? Auf alle Fälle gibt's heute für euch einen cremigen Kürbis-Marmorkuchen, praktisch frisch aus dem Ofen. Das schöne Rezept habe ich bei [S'Bastelkiste](#) gefunden.



cremiger
Kürbiskuchen



Schokoglasur



saftiger Marmorkuchen für den Herbst



Kürbis-Marmorkuchen

default watermark



is-Marmorkuchen

[Rezept drucken](#)

Cremiger Kürbis-Marmorkuchen

...herbstlicher Marmorkuchen

Hier geht's um: Kuchen, Marmorkuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 130 ml Sonnenblumenöl
- 175 g Kürbispüree ich: Butternut
- 50 g dunkle geschmolzene Schokolade (meine: 85% Kakaoanteil)
- 1 TL Back-Kakao
- 3 EL Milch
- Deko nach Belieben ich: 50 g dunkle, geschmolzene Schokolade und Kakaonibs

So wird's gemacht

1. Eine Kastenform mit Butter einfetten (ich habe eine aus Silikon - da reicht das Benetzen mit Wasser).
2. Die Eier mit dem Zucker schön schaumig schlagen (Handmixer).
3. Die gemahlene Mandeln mit dem Mehl, Backpulver und Salz vermischen und portionsweise mit dem Öl zum Zucker-Ei-Mix geben und verrühren. Kürbispüree hinzufügen und vermischen.
4. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Circa 2/3 vom Teig in die Kastenform füllen. Das restliche Drittel mit der geschmolzenen Schokolade, dem Kakao und der Milch vermischen. Den dunklen auf den hellen Teig geben und alles mit einer Gabel leicht marmorieren.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe schadet nicht.
7. Den Kuchen auskühlen lassen und nach Belieben verzieren. Schokoglasur ist immer toll! ?

Schokohimmlische Randnotizen

- Kürbispüree könnt ihr selbst herstellen (bitte googeln ?) oder, um Zeit zu sparen, fertig als Babynahrung kaufen.
- Für eine 30 cm-Kastenform alle Zutaten einfach verdoppeln. Die Backzeit beträgt dann wohl ca. 50-60 Minuten.

Mmmh, mit diesem Kürbis-Marmorkuchen habt ihr einen cremigen Kuchen gezaubert. Okay, die Grenze zu „speckig“ ist fließend, aber ich finde, es geht noch voll in Ordnung ? Das Kürbispüree sorgt für die entsprechende Konsistenz (und auch eine intensive Optik). Die Mandeln im Teig tun ihr Übriges für einen zarten Schmelz. Die dunkle Schoko und die knackigen Kakaonibs auf der Glasur garantieren ein tolles Aroma. Dabei ist der herbstliche Marmorkuchen nicht zu süß.

Probiert unbedingt auch mal den [Marmorkuchen mit Süßkartoffeln](#) und die [Brownies mit Kürbis-Cheesecakecreme](#)

! Hach, jetzt habe ich richtig Lust auf weitere Herbst-Rezepte ?...

Category

1. Kuchen

Tags

1. Kakao
2. Kakaonibs
3. Kastenform
4. Kasten Kuchen
5. Kürbis
6. Mandeln
7. Marmorkuchen
8. Schokolade

Date Created

1. September 2020

Author

schokohimmel

default watermark