

Kürbis-Kuchen mit Cheesecake-Swirl

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



1 Prise(n) Zimt
1 Prise(n) Muskat

Für die Verzierung

250 g Puderzucker
4 Esslöffel Wasser
Orange Lebensmittelfarbe
300 g grüner Fondant

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform
Handmixer
Alufolie
Pappe einer Küchenrolle

Zutaten für 1 Halloween-Kuchen

Für die Kürbisgugel

1000 g Mehl
1660 g Zucker
2 Päckchen Backpulver
2 Teelöffel Salz
600 ml Milch
60 ml Rapsöl
240 g weiche Butter
10 Eier
1500 g Kürbispüree
2 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Teelöffel gemahlener Ingwer
2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
1 Teelöffel Natron

Für den Cheesecake-Swirl

300 g Frischkäse
1 Ei
125 g Zucker
1 Prise(n) Zimt

Für die Pumpkin-Spice-Buttercreme

250 g weiche Butter
100 g Kürbispüree
250 g Puderzucker

Wenn draußen schon das erste Laub auf dem Boden liegt und deine Küche nach Zimt, Nelken und Ingwer duftet, dann bäckst wahrscheinlich dieser wunderschöne Kürbiskuchen in deinem Ofen. Auch durch den Cheesecake-Swirl wird er im Inneren unglaublich saftig. Geschmacklich braucht dieser Kuchen zwar keine Extras. Aber weil Halloween und Erntedankfest vor der Tür stehen, bietet sich einfach an, zwei Gugelhupfe zu backen und einen Kürbis aus dem Kürbiskuchen zu bauen. Zwischen die beiden Kuchen kommt eine Pumpkin-Spice-Buttercreme, die leicht blumig schmeckt. Obendrauf ein farbenfroher Zuckerguss und dann noch ein Hütchen aus grünem Fondant. Perfekt für Kindergeburtstage und große Feiern!

Du kannst natürlich auch das halbe Rezept für einen Gugelhupf backen und auf Buttercreme, Guss und Verzierung verzichten. Dann halbiert sich auch die Zubereitungszeit und du bist schneller fertig. Möchtest du die Buttercreme gern ausprobieren, kannst du auch einfach hübsche Tupfer auf den Gugel setzen.

Übrigens: Die Kuchen können schon am Vortag zubereitet werden und über Nacht auskühlen oder zusammengesetzt mit der Buttercreme im Kühlschrank warten.

Kürbis-Kuchen mit Cheesecake-Swirl

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform einfetten und einmehlen.

- 2 -

Für die Gugelhupfe Mehl, Salz, Backpulver, Natron, Gewürze und Zucker vermischen. Eier, Butter, Kürbispüree, Öl und Milch verrühren und unter die Mehlmischung mengen, bis ein glatter Teig entsteht.

- 3 -

Für die Frischkäsecreme Frischkäse mit Ei, Zucker und Zimt verrühren.

- 4 -

Ein Viertel des Teigs in die Backform geben. Die Hälfte der Frischkäsecreme mittig auf den Teig geben, dazu einen Teelöffel benutzen, die Creme darf die Backform nicht berühren.

- 5 -

Den restlichen Teig mit einem Esslöffel vorsichtig erst am inneren Backformrand, dann am äußeren verteilen, sodass die Frischkäsecreme in der Teigmitte bleibt.

- 6 -

Ca. 60 Minuten im heißen Ofen backen und gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen, um zu prüfen, ob der Kuchen gar ist. 5 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig stürzen. Backform säubern und mit dem restlichen Teig auf dieselbe Weise einen zweiten Gugelhupf backen. Gugel auskühlen lassen.

- 7 -

Die Buttercreme zubereiten, wenn der zweite Gugelhupf aus dem Backofen kommt. Dafür Butter mit Kürbispüree mixen. Puderzucker, Zimt und Muskat untermischen, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Auf höchster Stufe mixen, bis die Creme fest und streichfähig ist.

- 8 -

Einen Gugelhupf auf den Kopf drehen, sodass die breite

Fläche nach oben zeigt. Mit Buttercreme bestreichen und zweiten Gugelhupf aufsetzen.

- 9 -

Für den Guss Puderzucker und Wasser vermischen. Nach und nach Lebensmittelfarbe hinzugeben, bis der gewünschte Farbton entsteht. Dick über den zusammengesetzten Kürbiskuchen geben und trocknen lassen.

- 10 -

Für die Verzierung drei kleine Scheibchen des Fondants abschneiden und für die Ranken zu langen Röllchen ausrollen. Über die Pappe der Küchenrolle aufrollen und antrocknen lassen. Restliches Fondant kneten und Kürbisstrunk formen.

- 11 -

Alufolie zusammenknüllen und in die Mitte des Kuchens stecken, sodass der Kürbisstrunk nicht durchrutschen kann. Kuchen mit Kürbisstrunk und Ranken verzieren. Kalt stellen oder sofort servieren.