

Kürbiskuchen mit Ahornsirup-Frischkäse-Frosting

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

400 g Hokkaido-Kürbis
175 ml Sonnenblumenöl
120 g Brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Esslöffel Joghurt
3 Eier
1 Teelöffel Backpulver
200 g Mehl
2 Teelöffel Zimt
1/2 Esslöffel Kardamom
1 Prise(n) Salz

Für das Frosting

100 g Frischkäse
30 g weiche Butter
30 g Puderzucker
80 ml Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Springform (22 cm)

heute kannst du nochmal einen draufsetzen. Denn mit diesem fruchtigen Kürbiskuchen und seinem herb-süßen Ahornsirup-Frischkäse-Frosting krönen dich alle Kürbisanbeter direkt zur "Kürbisbakingqueen". Wenn sie ein Stück kosten, gehen sie sicher vor dir auf die Knie – abgöttisch lecker!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben.

- 2 -

Für den Kuchen Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Wasser in einem Topf aufkochen und Kürbis etwa 10 Minuten lang kochen bis er gar ist. Abgießen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

- 3 -

Mehl, Backpulver, Zimt, Kardamom und Salz mischen.

- 4 -

In einer Schüssel Öl, braunen Zucker, Vanillezucker und Joghurt glattrühren. Ein Ei nach dem anderen unterrühren, bis der Teig schön cremig ist. Mehlmischung und Kürbispüree unter die Masse heben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

- 5 -

Teig in die Springform geben und im heißen Ofen 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen.

- 6 -

Kürbisbrot kann jeder. Klar, an einem saftigen Stück Kürbisbrot mit zarter Butter ist nichts auszusetzen, aber

Für das Frosting Puderzucker sieben und mit einem Handrührgerät mit Frischkäse, Butter und Ahornsirup

Kürbiskuchen mit Ahornsirup-Frischkäse-Frosting

glattrühren. Frosting auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen und vor dem Servieren mit Ahornsirup toppen.

- 7 -

Dieser Kuchen ergibt 12 Stücke.