

## Kürbiskuchen mit Cranberry

VORBEREITEN

160  
Min.

ZUBEREITEN

85  
Min.

NIVEAU



1 Eiweiß

### Besonderes Zubehör

Pie-Form (26 cm Durchmesser)

Frischhaltefolie

Blindbackkugeln

Zur Kürbiszeit kommst du an diesem herrlichen Kürbiskuchen nur schwer vorbei - mit getrockneten Cranberries verfeinert und mit Zimt und Ingwer gewürzt. Da musst du dir einfach ein Stück gönnen. Oder zwei oder drei oder ...

- 1 -

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter und Palmfett in kleine Stücke schneiden, zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken eines Handmixers zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Kaltes Wasser dazugeben und unterrühren.

- 2 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe kneten, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Für die gezuckerten Cranberries Wasser und Eiweiß verrühren. Cranberries mit der Wasser-Eiweiß-Mischung vermengen.

- 4 -

Zucker auf einem Backblech verteilen und Cranberries darin wälzen. 2 Stunden trocknen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

- 5 -

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Boden

420 g Mehl (plus etwas mehr zum Bemehlen der Arbeitsfläche)

1 Teelöffel Salz

240 g eiskalte Butter

2 Esslöffel Zucker

90 g kaltes Palmfett

140 ml kaltes Wasser

#### Für die Kürbisfüllung

450 g Hokkaidokürbis

3 große Eier

15 g Speisestärke

1/2 Teelöffel Salz

1 1/2 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

1 Prise(n) gemahlene Nelken

240 ml Sahne

60 ml Milch

250 g brauner Zucker

#### Für die gezuckerten Cranberries

120 g frische Cranberries

200 g Zucker

2 Esslöffel Wasser

## Kürbiskuchen mit Cranberry

Für die Kürbisfüllung Hokkaido waschen, Kerne entfernen, in Stücke schneiden und mit etwas Wasser 15 Minuten weich kochen. Gut abtropfen lassen und mit einem Stabmixer pürieren.

- 6 -

Kürbispüree mit Eiern und Zucker mischen. Speisestärke, Salz, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Nelken, Sahne und Milch hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren.

- 7 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 8 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen. Überlappende Teigländer abschneiden. Aus den Teigresten Kekse ausstechen. Kekse auf das Backblech legen, Form mit Blinbackkugeln füllen und 10 Minuten im heißen Ofen (vor-)backen.

- 9 -

Kekse aus dem Backofen nehmen, Kürbismasse in der warmen Form verteilen und 50-60 Minuten backen. Sollte der Rand zu dunkel werden, kannst du den Kuchen nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken. Abkühlen lassen.

- 10 -

Kürbiskuchen mit gezuckerten Cranberries und Keksen servieren.