

Kürbiskuchen mit Frischkäsetopping

Für ein Blech Kürbiskuchen brauchst du:

450 g Hokkaido-Püree

ca. 100 ml Kürbiskochwasser

200 ml Öl

4 Eier

320 g Mehl

200 g Zucker

2 TL Backpulver

5 g Speisnatron

¼ TL Salz

2 TL Zimt

½ TL Nelkenpulver

½ TL Muskatblüte oder Muskat

Für das Topping

250 g Puderzucker

75 g Butter

85 g Frischkäse

1 EL Milch

Vanilleextrakt je nach Geschmack

getrocknete essbare Blüten zum Verziern

Zubereitung:

1. Den Hokkaido waschen, schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
2. Einen Topf mit ausreichend Wasser erhitzen (das Wasser sollte die Kürbisstücke komplett bedecken) und darin den Kürbis für ca. 20 Minuten weichkochen.
3. Anschließend das Kochwasser abgießen und auffangen, denn ein Teil wird noch für die Herstellung des Pürees benötigt.

4. Mit einem Pürierstab die Kürbisstücke fein pürieren, dabei immer ein wenig Kürbiswasser dazugeben. Die Konsistenz sollte an Kartoffelbrei erinnern.
5. Bei mir kamen nach dem Kochen ca. 900 g fertiges Püree heraus. Die eine Hälfte habe ich jetzt eingefroren, so dass schon der nächste Kuchen gebacken werden kann.
6. Du kannst die Reste aber auch mit Kartoffelstampf mischen und hast dann gleich eine leckere Beilage zum Mittag- oder Abendessen für deine la Familia.
7. Das nicht zu feuchte Kürbispüree, das Öl und die Eier zusammen in einer Küchenmaschine oder mit den Schneebesen eines Handrührgerätes verrühren.
8. Alle trockenen Zutaten gut mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf das eingefettete Backblech streichen und im Backofen (Ober-/Unterhitze 200°C / bzw. Umluft 180 °C für ca. 20- 25 Minuten backen.
9. Abkühlen lassen.
10. Für die Creme den Puderzucker mit der Butter schaumig rühren.
11. Anschließend den Frischkäse, die Milch und das Vanilleextrakt zugeben, glattrühren und auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

Guten Appetit!

