

Kürbiskuchen: Der Herbst auf deinem Teller!



- 400 g Hokkaido-Kürbis (frisch gerieben für die beste Textur)
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote (alternativ Vanillezucker)
- 300 g Weizenmehl
- 15 g Backpulver
- 5 g Natron
- 15 g Zimt
- 3 g Muskatnuss
- 80 g gehackte Haselnüsse (für den Crunch)
- 100 g gemahlene Mandeln
- Saft und Schale von 1 Orange (frisch und spritzig)
- Schale von 1 Zitrone
- 200 ml Rapsöl
- 4 Eier
- Puderzucker (für den Guss)
- Etwas Butter (zum Einfetten der Form)



Zubereitung:

1. **Kürbis vorbereiten:** Reiben Sie den Hokkaido-Kürbis auf der groben Seite einer Vierkantreibe. Das sorgt für die perfekte Konsistenz.
2. **Trockene Zutaten mischen:** In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten (außer Puderzucker) gründlich vermengen.
3. **Nasse Zutaten hinzufügen:** Geben Sie nun nach und nach die nassen Zutaten zu der Mischung. Verrühren Sie alles gut, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

4. **Backen:** Füllen Sie den Teig in eine mit Butter gefettete Springform und backt ihn bei 180 Grad etwa 45–50 Minuten. Nach ca. 30 Minuten können Sie den Kuchen mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
5. **Dekoration:** Lasst den Kuchen etwas abkühlen und verfeinert ihn mit Puderzucker – und voilà, euer Kürbiskuchen ist bereit, bewundert und genossen zu werden!

Serviervorschlag:

Genießt euren Kürbiskuchen warm oder lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Sahne – der perfekte Genussmoment!

  Wir sind gespannt auf eure Kreationen und Fotos! Teilen Sie Ihre Backkünste gerne mit uns auf Instagram und Facebook wir sind gespannt auf viele Kunstwerke.

Viel Spaß beim Backen!  