



Kürbiskuchen mit Streuseln und Ahornsirup-Glasur



Zutaten

Für die Streusel:

60 g	weiche Butter
70 g	Dinkelmehl (Type 630)
60 g	brauner Zucker
1 Prise	Zimt

Für den Teig:

1 kleiner	Hokkaido-Kürbis
230 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
100 g	brauner Zucker
100 ml	Rapsöl
2	Eier (Größe M)
100 ml	Milch

Für die Glasur:

125 g	Puderszucker
1 EL	Ahornsirup
1 EL	Milch

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min. + 60 Min. Backzeit

pro Portion: 1666 kJ, 398 kcal, 64 g Kohlenhydrate, 5,6 g Eiweiß, 14 g Fett, 52 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Wir lieben einfach alle Gerichte mit Kürbis und können deshalb gar nicht genug von unserem Pumpkin Bread bekommen! Das Pumpkin Bread ist nämlich richtig schön fluffig und saftig geworden, das musst du einfach probieren! Für den Teig von unserem Kürbiskuchen haben wir einfach nur Kürbispüree mit Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, Zucker, Eiern und Milch verrührt. Natürlich dürfen Streusel und eine leckere Glasur bei einem guten Pumpkin Bread nicht fehlen, weshalb haben wir den Kuchen mit selbstgemachten Streuseln aus Zimt, Butter, Mehl und Zucker getoppt und anschließend in den Ofen geschoben. Wenn dein Pumpkin Bread gut abgekühlt ist, gibst du noch die Zuckerglasur mit Ahornsirup über das Pumpkin Bread und schon hast du den perfekten Herbst-Kuchen! Mache unser Rezept unbedingt nach, der Kürbiskuchen ist so lecker!

Step 1:

Als erstes setzt du einen Topf halbvoll mit Wasser auf. Dann den Kürbis entkernen und in grobe Stücke schneiden. Nun lässt du den Kürbis für ca. 10 Minuten im Topf kochen, bis er weich ist.

Step 2:

Währenddessen kannst du für die Streusel alle Zutaten verkneten und im Kühlschrank beiseitestellen. Dann den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine Kastenform einfetten. Dann legst du ein Backpapier so in die Form, dass die langen Seiten der Backform bedeckt sind. Damit bekommst du den Kuchen später schneller aus der Form.

Step 3:

Jetzt kannst du den Kürbis abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Den Kürbis gut abtropfen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Wenn sich der Kürbis schwer pürieren lässt, kannst du noch einen Schluck Wasser hinzugeben.

Step 4:

Anschließend kannst du in einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt und Salz verrühren. In einer anderen Schüssel 250 g vom Kürbispüree abwiegen. Dazu kommt Zucker und das Öl. Alles mit einem Schneebesen verrühren. Dann gibst du die Eier hinzu und die Hälfte der trockenen Zutaten und vermengst alles kurz miteinander. Jetzt gießt du die Milch hinein und den Rest der Mehl-Mischung und rührst alles wieder kurz durch.

Step 5:

Als nächstes kannst du den Teig in die Form füllen und den Streuselteig zu kleinen Streuseln kneten und über den Kuchen streuen. Nun kommt der Kuchen für ca. 60 Minuten in den Ofen. Am Ende der Backzeit, kannst du eine Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig an dem Holzstäbchen klebt, ist der Kuchen gut. Anschließend kannst du den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und für ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann verrührst du alle Zutaten für die Glasur und kannst den Zuckerguss über den Kuchen träufeln.