Rezept

Kürbis-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Kürbis-Mohn-Kuchen, am 23.05.2025

Zutaten

1 (ca. 600) g	Butterkürbis
1 Prise	Salz
150 g	(Roh-)Rohrzucker
2 EL	Rum
100 g	gemahlener Mohn
200 g	Weizenmehl (Type 1050)
	Butter um Mehl für die Form
2 EL	Kürbiskerne
3 L	Eier
125 g	weiche Butter
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
150 g	gehackte Mandeln
	fein abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
2 TL	Backpulver
100 g	cremiger Aprikosenaufstrich

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis längs halbieren, entkernen und auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40-45 Min. backen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann Kürbisfleisch mit einem Löffel aus den Hälften schaben und in einer hohen Schüssel mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Die Form einfetten und mit Mehl einstäuben. Ofen auf 180° (Umluft 160°) herunterschalten.

2. Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Butter mit Rohrzucker, Vanillezucker und Rum cremig schlagen. Eigelbe nacheinander unter die Creme rühren, dann 300 g Kürbispüree, Mandeln, Mohn und Orangenschale unterrühren. Das Mehl und Backpulver dazusieben und unterrühren, den Eischnee unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (unten) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Aprikosenaufstrich in einem Topf erwärmen und auf den Kuchen streichen. Die Kürbiskerne hacken, obendrauf streuen.