Rezept

Kürbis-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Kürbis-Nuss-Kuchen, am 12.10.2024

Zutaten

3 Becher	klein gewürfeltes, geputztes Kürbisfleisch (ca. 500 g ungeputzt, z. B. Hokkaido) (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
50 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Becher	Vollkornmehl
2 TL	Backpulver
2- 3 TL	2-3 EL Orangenmarmelade
	Fett und Mehl für die Form
1 Becher	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	geriebene Muskatnuss
1/2 Becher	½ Becher Rohrzucker
2	Eier
1 Becher	Mehl, Type 405
1 Becher	gemahlene Haselnüsse
3 EL	Haselnusskrokant

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch mit der Milch in einen Topf geben und bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 15 Min. kochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, vom Herd nehmen und pürieren oder mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Butter, Rohrzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander und das Kürbispüree unterrühren. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen und mit den Haselnüssen unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Orangenmarmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit glasieren. Mit Haselnusskrokant bestreuen.