

Rezept

Pumpkin Spice Cake

Ein Rezept von Pumpkin Spice Cake, am 20.12.2025



© Wolfgang Schardt



© Wolfgang Schardt



© Wolfgang Schardt



© Wolfgang Schardt

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- 1** Hokkaidokürbis (ca. 800 g)
- 220 g** brauner Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2 TL** Backpulver
- 2 - 3 TL** Lebkuchengewürz (oder selbst gemachte Gewürzmischung)

- 150 g** Butter
- 2** Eier (L)
- 300 g** Mehl
- ¼ TL** Salz

FÜR DAS FROSTING:

- 125 g** weiche Butter
- 250 g** Doppelrahmfrischkäse

- 60 g** Puderzucker
- 60 g** Orangenmarmelade

AUSSERDEM:

2 EL Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit einem großen Bogen Alufolie auslegen. Die Form großzügig einfetten. Den Kürbis waschen, in dicke Spalten schneiden und Kerne und Fasern entfernen. Kürbisspalten nebeneinander auf die Folie legen und darin luftdicht verpacken. Den Kürbis im Ofen (Mitte) in 30 - 45 Min. sehr weich garen. Herausnehmen und die Folie öffnen, den Kürbis abkühlen und abtropfen lassen. Danach in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. 300 g Kürbispüree abmessen (Rest anderweitig verwenden).
2. Die Backofentemperatur auf 180° reduzieren. Die Butter zerlassen und mit Zucker und Eiern verrühren. Orangenschale dazugeben. Mehl mit Backpulver, Salz und Lebkuchengewürz mischen und kurz unter den Teig rühren, zuletzt das Kürbispüree sorgfältig unterheben. Den Teig in der Form verteilen, glatt streichen und im Ofen (unten) 45 - 50 Min. backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Inzwischen für das Frosting die Butter ca. 3 Min. weißschaumig aufschlagen, Puderzucker darafsieben und unterschlagen. Den Frischkäse esslöffelweise dazugeben, zuletzt die Marmelade unterrühren. Das Frosting ca. 1 Std. kühl stellen und zum Servieren locker auf dem Kuchen verstreichen.