

## Kürbiskuchen



Herbst ist Kürbiszeit. Jetzt gibt es eine große Auswahl verschiedener Sorten – frisch aus der Region. Kürbisse sind vielseitig einsetzbar – ob gebraten, gebacken oder eingelegt, als Füllung, Suppe oder Püree, im Gratin oder Kuchen, oder einfach als gedünstetes Gemüse – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Bei uns gibt es heute Kürbiskuchen.



### **Zutaten für einen Kuchen** (bis zu 8 Personen):

500 g Kürbisfleisch Hokkaido (Brutto ca. 600 g)

80 g Butter

200 g Maismehl

½ Päckchen Backpulver

150 g Zucker

5 Eier  
500 ml Apfelsaft  
½ TL Zimt gemahlen  
½ Vanilleschoten

**Tipps:** Sie können dieses Rezept verschieden variieren:

Statt Zucker mit Honig süßen.

Bei den Gewürzen können Sie, anstelle von Zimt und Vanille, ein Stück Ingwer (ca. 2 cm) und etwas Chili oder einfach nur Lebkuchengewürz (ca. 1 TL) verwenden. Daneben ist es auch möglich Ingwer, Chili und Vanille zu kombinieren.

**Zubereitung** (Vorbereitungszeit 30 Minuten, Kochzeit 20 Minuten, Backzeit 30 bis 40 Minuten):

Den Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Das Kürbisfleisch im Wasserdampf, in einem Topf mit dem passenden Siebeinsatz und Deckel, ca. 20 Minuten kochen, bis es weich wird (alternativ dazu, das Kürbisfleisch in wenig Wasser dünsten). Dann pürieren Sie es mit einem Handstabmixer oder passieren es durch eine Flotte Lotte. Anschließend lassen Sie es etwas abkühlen.

Als nächstes das Maismehl, vermischt mit dem Backpulver, unterrühren, dann den Zucker, die weiche Butter, die Eier, und eine Prise Salz, das Mark der Vanilleschote, den gemahlene Zimt und zum Schluss den Apfelsaft zu dem Kürbismus dazugeben.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbisteig in einer leichten gebutterten Tourtière – eine Runde Tarte-Form (Durchmesser 24 cm) – gießen.



Den Kuchen in den Ofen schieben und 30 bis 40 Minuten backen.

Den fertigen Kürbiskuchen abkühlen lassen, zur Dekoration mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarmer oder kalt genießen.

Viel Freude beim Ausprobieren und guten Appetit!

