Kürbiskuchen



Sehr, sehr saftiger Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen gelingt sehr gut.

Er ist sehr, sehr saftig und schmeckt delikat.

Hier habe ich nur die Hälfte des Weizenmehls durch Kürbis ersetzt.

Kürbiskuchen



30. November 2020
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
20 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 50 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept

- Anstelle 250 g Mehl 125 g Butternut-Kürbis und 125 g Hokkaido-Kürbis

Zusätzlich:

- 1 Ei
- Kürbiskerne eines Hokkaido-Kürbis
- Pflaumen-Marmelade

Anleitung

1. Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und Kerne in einer Schale aufbewahren.
2. Kürbis kleinschneiden und in einer Küchenmaschine fein reiben.
3. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Anstelle 250 g Weizenmehl den Kürbis verwenden.
5. Ein Ei aufschlagen und dazugeben.
6. Rührkuchen nach dem Grundrezept backen.
7. Gut erkalten lassen.
8. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kräftig anrösten.
9. Kerne in der Küchenmaschine fein häckseln.
10. Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit Marmelade bestreichen.
11. Mit den Kernen bestreuen.
12. Stückweise anschneiden und servieren.
13. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butternut,
Hokkaido,
Kürbis,
Kürbiskerne,
Marmelade,
Pflaume,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/30/kuerbiskuchen/