




# Saftiger Kürbiskuchen.

 **30 Min.**  **90 Min.**  **mittel**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten:

- g Hokkaido-Kürbis (ohne Kerne)
- g Butter
- EL Sonnenblumenöl
- g Kondensmilch 7,5 %  
Eier (z.B. RespEGGt)
- g brauner Rohrzucker (z.B. Puda)
- TL gemahlener Zimt
- TL gemahlene Muskatnuss
- g Muffin-Backmischung mit Schokostückchen (z.B. Puda)
- g Walnusskernhälften (z.B. Puda)
- g Butter

## Zubereitung:

- 1** Hokkaido-Schale gut abwaschen und dann reibst du das Fruchtfleisch auf der groben Seite der Küchenreibe.
- 2** Kürbisraspel in der Butter bei mittlerer Hitze unter Rühren 1-2 Min. anbraten. Dann Hitze reduzieren, Deckel auflegen und den Kürbis im eigenen Saft schmoren lassen, bis er weich ist. Das dauert etwa 10 Min. – dabei ab und zu umrühren.
- 3** In der Zwischenzeit eine Brownieform (20 x 20 cm) mit etwas Sonnenblumenöl einfetten und den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 4** Die weichen Kürbisraspel verarbeitest du jetzt zusammen mit der Kondensmilch zu einer glatten Masse – das klappt sowohl in einer Küchenmaschine als auch mit einem Stabmixer.
- 5** Kürbispüree gründlich mit den Eiern, dem braunen Zucker sowie Zimt und Muskat mischen und den Teig dann in die vorbereitete Backform gießen.
- 6** Muffin-Backmischung und Schokostückchen vermengen und dann gleichmäßig über die Kürbismasse streuen.
- 7** Walnüsse grob hacken und obenauf verteilen.

# Saftiger Kürbiskuchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 8 Butter mit Hilfe von 2 Löffeln in kleine Flöckchen aufteilen und gleichmäßig auf die Oberfläche des Kuchens setzen.
- 9 Backform auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und den Kürbiskuchen ca. 45 Min. backen, bis die Oberfläche appetitlich gebräunt ist.
- 10 Den Kürbiskuchen 30 Min. abkühlen lassen und dann am besten noch lauwarm servieren – mit Schlagsahne oder Vanilleeis. Oder beidem.