

Kürbis-Topfenkuchen mit Schokoglasur

Tolles Rezept aus der herbstlichen Backstube: feiner Kürbis-Topfenkuchen mit Schokoglasur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

300 g	Hokkaidokürbise
350 ml	Rama Cremefine (15% Fett)
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 TL	Kakaopulver
225 g	Margarine (weiche)
200 g	brauner Zucker
4 Stk.	
400 g	Topfen (20% Fett i.Tr.)
1 TL	Zimt
1 Packung	Schokoglasur (Kuchenglasur 100 gramm)
125 ml	Kondensmilch (gesüßt)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Kürbis-Topfenkuchen mit Schokoglasur** zu Beginn den Kürbis schälen (Hokkaido braucht nicht geschält zu werden), mit einem Löffel die Kerne auskratzen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und die angegebene Menge abwiegen. Die Cremefine in einen Topf füllen und zum Kochen bringen, Kürbisfleisch hineingeben und bei niedriger Hitze 15 bis 20 Minuten lang gar kochen, dabei hin und wieder umrühren. Anschließend vom Herd nehmen, einige Minuten abkühlen lassen, mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. In der Zwischenzeit eine Springform mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Backpulver, etwas Salz und dem Kakaopulver in eine Schüssel sieben und mit dem Schneebesen vermischen. 1 Ei, 100 Gramm von der weichen Margarine und 75 Gramm vom Zucker zufügen und die Zutaten zu einem gleichmäßigen, glatten Teig verkneten (am besten Rührgerät mit Knethaken oder Küchenmaschine verwenden). Den Teig in die Form drücken und einen Rand hochziehen. Die Form in den Kühlschrank stellen.
3. Nun das Backrohr auf 220 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die restliche Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Topfen, restlichen Zucker, Zimt und die geschmolzene Margarine mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Die restlichen Eier einzeln unterrühren. 75 Gramm von der Kürbiscreme für die Glasur abnehmen, den Rest unter die Füllung rühren.
4. Den Kuchen auf mittlerer Ofenschiene 15 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und noch rund 45 Minuten goldbraun backen. Den Ofen ausschalten, Kuchen eine Stunde lang bei geschlossener Tür im Rohr abkühlen lassen. Danach die Tür öffnen und den Kuchen noch 15 Minuten im Ofen stehen lassen.
5. Für die Glasur die restliche Kürbiscreme mit der gesüßten Kondensmilch verrühren und auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Die Schokoglasur nach Packungsanleitung zubereiten und den Kuchen damit überziehen. Die Glasur vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Wer den Kürbis-Topfenkuchen mit Schokoglasur mit Heißluft statt Ober-/Unterhitze backen will, reduziert die Ofentemperaturen um jeweils 20 Grad.