Kürbiskuchen mit Schokoguss

Der Kürbiskuchen mit Schokoguss ist grade im Herbst sehr gefragt. Das Rezept ist einfach umzusetzen und schmeckt vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

750 g	Hokkaidokürbise
250 g	Butter (weiche)
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
400 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
100 g	Mandeln (gemahlen)

Für den Guss

200 ml	Schlagobers
200 g	Zartbitterschokolade

Zum Bestäuben

Nach Belieben	Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für den **Kürbiskuchen mit Schokoguss** ein tiefes Backblech (ca.32x39) einfetten, oder mit Backpapier auslegen.

2. Dann den Hokkaido waschen, halbieren, Fasern und Kerne entfernen, in Stücke schneiden und grob in eine große Schüssel raspeln.

3. Danach den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Jetzt Butter, Zucker, Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und cremig rühren, dabei die Eier einzeln, und nach und nach hinzufügen.

5. Nun das Mehl, das Backpulver und die gemahlenen Mandeln vermengen und mit der Ei-Masse nach und nach verrühren.

6. Als nächstes den Teig zu den Kürbisraspeln geben und unterheben.

7. Den Teig anschließend auf das Backblech streichen und ca. 25-30 Minuten backen. Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen.

8. Dann die Schokolade in kleinen Stücken mit dem Schlagobers in einen Topf geben und erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Dabei öfters umrühren. Den Guss kurz abkühlen lassen, auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Der Kürbiskuchen sollte nun ca. 3 Stunden kühl gelagert werden.

9. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Kakao bestäuben und 20 Stücke schneiden.

Tipp

Den Kürbiskuchen mit Schokoguss kann man zusätzlich noch mit etwas Zimt verfeinern.