

Kürbiskuchen mit Zitronen-Butterguss

Der Kürbiskuchen mit Zitronen-Butterguss ist ein sehr schmackhaftes Herbst-Rezept. Dabei verleiht der zart-schmelzende Guss dem Kuchen das gewisse Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Eier
1 Becher	Zucker
1 Becher	Öl
1 TL	Zimt
2 Becher	Mehl
1 Packung	Backpulver
150 g	Mandeln (gemahlen)
2 Becher	Hokkaidokürbisse (geraspelt)

Für den Guss

100 g	Staubzucker
1 TL	Butter
Nach Belieben	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Kürbiskuchen mit Zitronen-Butterguss** eine Kastenform (ca. 25-30cm) mit Fett

ausstreichen und mit Brösel ausstreuen. Das Bechermmaß/Tassenmaß beträgt ein Fassungsvermögen von ca. 150ml.

2. Dann den Hokkaido waschen, halbieren, die Kerne und das faserige Fleisch mit einem Löffel ausschaben und ein paar Stücke mit einer Küchenreibe klein raspeln. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Jetzt die Eier mit dem Zucker ein paar Minuten dick.schaumig schlagen.
4. Nun das Öl und den Zimt hinzufügen und unterrühren.
5. Als nächstes das Mehl, mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln vermengen und durch ein Sieb hinzufügen.
6. Danach die Kürbis-Raspeln unter den Teig heben.
7. Die Masse anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 70-75 Minuten backen (Stäbchenprobe). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Für den Guss die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
9. Dann den Staubzucker hinzufügen und mit Zitronensaft anrühren, bis eine dickere Sauce entstanden ist.
10. Den Guss letztendlich über dem Kuchen verteilen und bis zum Anschnitt trocknen lassen.

Tipp

Wer auf dem Kürbiskuchen mit Zitronen-Butterguss die Butter im Guss nicht mag, kann diese natürlich auch weglassen.