Kürbiskuchen vom Blech

Mehr Kürbis kann dieses Rezept wohl nicht unterbringen. Der Kürbiskuchen vom Blech ist optisch wie geschmacklich ein herbstliches Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

Für den Teig

400 g	Kürbisse (Hokkaido, geraspelt)
3 Stk.	Eier
400 g	Kristallzucker
375 ml	Öl (pflanzliches)
400 g	Mehl
1.5 Packungen	Backpulver
225 g	Haselnüsse (gemahlen)
1.5 TL	Zimtpulver
100 g	Schokoladenstreusel

Für die Dekoration

2 Stk.	Eiweiß
200 g	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft
2 TL	Kristallzucker
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (orange)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)
30 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für den Kürbiskuchen vom Blech, den Hokkaido Schälen, in Spalten schneiden und fein raspeln. Danach den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech (ca.42 x 37cm) mit Backpapier auslegen.

2. Für den Teig die Eier und den Zucker, mit den Rührstäben des Mixers, schaumig schlagen. Dann das Öl langsam dazu fließen lassen und mit dem Zimt würzen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und dazu sieben. Jetzt die Haselnüsse und die Schokostreusel mit Knethaken verkneten, da die Masse sehr dick und zäh wird.

3. Zum Schluss die Kürbisraspeln unterheben und die Masse auf das Backblech geben. Den Teig glattstreichen, anschließend ca. 45 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

4. Für den Guss, die Eiweiße steif schlagen. Dann den Staubzucker, etwas Zitronensaft und den Kristallzucker einrühren. Nun ca. 1-2 EL von der Masse entnehmen und in ein extra Gefäß geben. Als nächstes den Hauptguss orange einfärben und die 1-2 EL in dem anderen Gefäß grün färben.

5. Den Kürbiskuchen von dem Blech auf eine Unterlage heben und eine Kürbisform ausschneiden (die verbleibenden Reste können so verzehrt werden). Jetzt den Kuchen mit dem orangenen Guss bestreichen und etwas trocknen lassen. Danach den Kürbisstiel grün bestreichen.

6. Für Augen, Mund und Konturen, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und anschließend mit einem Spritzbeutel oder ähnlichem aufmalen.

Tipp

Wer für den Kürbiskuchen vom Blech keine orangene Lebensmittelfarbe hat, kann stattdessen auch rote und gelbe Lebensmittelfarbe zu orange vermischen.