Pumpkin-Cake

Das Rezept vom Pumpkin-Cake versüßt besonders die Herbst und Halloween-Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für den Teig

400 g	Kürbisse (Hokkaido)
150 g	Kristallzucker
125 g	Butter (weiche)
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Kopf	Gewürznelke (gemahlen)
2 Messerspitzen	Ingwerpulver
0.75 TL	Zimt
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für den Guss

1 Stk.	Eiweiß
100 g	Staubzucker
1 TL	Kristallzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Pumpkin-Cake, eine Königskuchenform (30 cm) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Den Hokkaido-Kürbis mit einem Sparschäler schälen, in der Mitte aufschneiden und die Kerne/Fasern mit einem Löffel heraus schaben. Den Kürbis in Spalten schneiden, fein raspeln und 400g abwiegen. Die Kürbisraspeln zur Seite stellen und den Backofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Den Zucker mit der Butter und den Eiern schaumig schlagen. Die Prise Salz, den zermahlenen Nelkenkopf, das Ingwerpulver und den Zimt hinzufügen und unterrühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen, sieben und ebenfalls unterrühren.

4. Zum Schluss die Kürbisraspeln sorgfältig unterheben, den Teig in die Form geben und glattstreichen. Der Kuchen sollte ca. 50 Minuten backen und danach komplett auskühlen.

5. Für den Guss das Eiweiß schlagen, bis es fast steif ist. Dann den Staubzucker hinzufügen und gut verrühren. Danach den Zitronensaft, und letztendlich den Zucker mit unterschlagen. Den Guss auf dem Kuchen verteilen und servieren.

Tipp

Für den Pumpkin-Cake, kann man anstatt Hokkaido auch eine andere Kürbissorte verwenden.