Saftiger Kürbiskuchen

So lecker schmeckt der Herbst! Saftiger Kürbiskuchen nach einem klassischen Rezept aus den USA.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Mürbteig

250 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
80 g	Zucker
1 Stk.	Ei
130 g	Butter

Für die Füllung

350 g	Kürbispüree
150 g	Zucker (braunen)
0.5 TL	Ingwer
0.5 TL	Muskatnuss
1 TL	Zimt
1 Prise	Nelken
2 EL	Zuckerrübensirup

3 Stk.	Eier (verquirlt)
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **saftigen Kürbiskuchen** zuerst den Mürbteig zubereiten: Das Mehl in eine große Schüssel füllen. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und in der Schüssel verteilen. Backpulver, Zucker und Ei ebenfalls zufügen. Alle Zutaten gründlich verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Nach der Ruhezeit den Ofen auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (28 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier belegen. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen. In die Form legen und am Rand 3 Zentimeter hochziehen.

3. Die Füllung zubereiten: Kürbispüree in eine Schüssel geben. Braunen Zucker, Ingwer, Muskatnuss, Zimt, Nelkenpulver, Zuckerrübensirup und Schlagobers zufügen. Die Eier in einer separaten Schüssel verquirlen, dann zu den übrigen Zutaten geben. Alle Zutaten gründlich mit dem Schneebesen verrühren, anschließend auf dem Teig verteilen. Den Kuchen auf mittlere Schiene in den Ofen schieben und rund 45 Minuten backen lassen.

Tipp

Den saftigen Kürbiskuchen mit Zimtpulver bestreuen und mit geschlagenem Schlagobers servieren. Wem es zu süß ist, lässt den Zuckerrübensirup einfach weg.