

KÜRBISKUCHEN MIT KARAMELLCREME / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#136



- ANZEIGE -

Dieser saftige Kürbiskuchen ist einfach und schnell zubereitet und wird durch die Karamell Creme besonders cremig und lecker. Für die Creme stellt man zuerst eine Karamellsoße her, diese habe ich dann auch gleich für die Dekoration verwendet. Den Kuchen selbst habe ich mit Zimt und Muskatnuss gewürzt, hier könnt ihr aber auch Pumpkin Spice Gewürz verwenden oder die Gewürze weglassen. Der Teig hat durch den Honig und braunen Zucker schon einen sehr aromatischen Geschmack. Zum Servieren von Blechkuchen schneide ich sie gerne in Quadrate oder Rechtecke.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 30 cm
Breite: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

KÜRBISTEIG

Wasche den Kürbis, schneide ihn in grobe Stücke und rasple ihn dann mit einer Reibe fein. Verrühre die Eier mit dem braunen Zucker, Honig, Vanilleextrakt, Zimt, Salz und der Muskatnuss in 4-5 Minuten cremig. Rühre den geraspelten Kürbis gemeinsam mit dem Sonnenblumenöl ein. Hebe zuletzt die gemahlenen Mandeln mit dem Mehl und Backpulver kurz unter.



Den übrigen Kürbis kannst du portionsweise einfrieren und hast ihn so für den nächsten Kuchen direkt auf Vorrat.

KÜRBISKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 40 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen und entferne den Backrahmen.

KARAMELLSSOSE

Gib den Zucker mit dem Wasser in eine beschichtete Pfanne und lasse die Masse ohne Rühren aufkochen. Stelle die Hitze etwas niedriger, sobald die Masse kocht und lasse sie köcheln, bis sie bernsteinfarben ist. Rühre dann die kalte Butter, das Salz und die Sahne ein und lasse die Soße nochmal aufkochen. Hier können sich Klümpchen bilden, diese lösen sich aber wieder auf, sobald die Masse wieder kocht. Fülle die Soße in ein hitzebeständiges (Glas-) Gefäß um und lasse sie abkühlen.

KARAMELLCREME

Fülle etwa 4 EL der Karamellsoße für die Dekoration in einen kleinen Spritzbeutel und

KÜRBISTEIG:

- ☐ **300 g** Hokkaido Kürbis
- ☐ **4** Eier
- ☐ **100 g** brauner Zucker
- ☐ **100 g** Honig
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Muskatnuss (gerieben)
- ☐ **180 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **200 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **3 TL** Backpulver

KARAMELLCREME:

- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **20 g** Wasser
- ☐ **20 g** Butter (kalt)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **100 g** Sahne
- ☐ **50 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Frischkäse



KÜRBISKUCHEN MIT KARAMELLCREME / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #136

lege sie zur Seite. Gib die weiche Butter zur übrigen Soße und verrühre beides cremig.
Rühre den Frischkäse dazu und stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

KÜRBISKUCHEN FERTIGSTELLEN

Verstreiche die Karamellcreme auf dem abgekühlten Kuchen und dekoriere ihn mit der Karamellsoße. Schneide ihn zum Servieren in kleine Rechtecke oder Quadrate.
Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!