

## Sonntagskuchen

Juana Ventos

Freitag, 02.10.2020

**Saftiger Kürbiskuchen mit Orangencreme**

Für ca. 12 Stück

### Für den Kürbiskuchen (Rührkuchen):

250 g Butternut-Kürbis  
4 Eier (Größe M)  
80 ml Rapsöl  
150g Zucker  
Abrieb und Saft einer Bio-Orange  
1 Prise Muskat  
200g Weizenmehl (Type 550)  
10g Backpulver  
100g Mandeln, gemahlen  
1Prise Salz

### Für den karamellisierten Kürbis:

300g Butternut-Kürbis  
80g Zucker  
30 ml Orangensaft  
1 Prise Zimt  
50g Kürbis-Konfitüre

### Für die Orangencreme:

400g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
100g Puderzucker  
Abrieb einer Bio-Orange  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
250 g Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
50 ml Orangensaft  
50 ml Zitronensaft

### Zum Dekorieren:

Abrieb einer Bio-Zitrone  
Abrieb einer Bio-Orange  
gehackte Mandeln, geröstet

### Außerdem:

Spritzbeutel mit Lochtülle

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Kürbiskuchen den Butternut-Kürbis waschen, putzen, schälen und fein reiben. Eier trennen. In einer Rührschüssel Eigelb, Rapsöl, 100g Zucker, Bio-Orangenabrieb, Orangensaft und Muskat vermischen und den geriebenen Kürbis dazugeben. Weizenmehl, Backpulver mischen, sieben, mit den gemahlenden Mandeln vermischen und unter die Kürbismasse heben. Eiweiße mit dem restlichen Zucker (50g) und dem Salz zu Eischnee schlagen und ebenfalls unter die Kürbismasse heben.
3. Die Rührmasse in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Kürbiskuchen erkalten lassen, dann aus der Springform nehmen.





4. Für den karamellisierten Kürbis den Butternut-Kürbis waschen, putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit Zucker, Orangensaft und Zimt geben. Kürbiswürfel 15 Minuten kochen lassen. Anschließend kalt stellen. Die Kürbis-Konfitüre in einem kleinen Topf erhitzen und die abgekühlten Kürbis-Würfel mit der heißen Kürbiskonfitüre vermischen.
5. Für die Orangencreme Frischkäse, 80g Puderzucker, Bio-Orangen- und Bio-Zitronenabrieb glatt rühren. Sahne, Sahnesteif mit dem restlichen Puderzucker (20g) steifschlagen. Ein Teil der Frischkäsecreme mit dem Orangen- und Zitronensaft angleichen. Anschließend die restliche Frischkäsecreme mit der aufgeschlagene Sahne unterheben.
6. Vor dem Servieren etwas der Orangencreme auf den Deckel des Kürbiskuchens auftragen. Die restliche Orangencreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tupfen auf den Kuchenrand dressieren. In die Mitte des Kuchens die karamellisierten Kürbiswürfel geben.
7. Für die Dekoration frischen Bio-Orangen- und Bio-Zitronenabrieb und die gehackte Mandeln über den Kuchen streuen.

Unser Tipp: Als Deko kann man eine Orangenscheibe in der Mitte des Kuchens platzieren oder aus der Orangenschale eine Rose formen. Hierzu von der Orangenschale einen langen Streifen schälen. Die Orangenschale eng einrollen, sodass sie die Form einer Rose annimmt und mit ein bisschen Konfitüre auf der Rosenunterseite mittig auf den Kuchen setzen.

Pro Stück: Kcal: 493, KJ: 2061, E: 10 g, F: 27 g, KH: 53 g;