

# Kürbiskuchen - Vorweihnachtlicher

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## FÜR DEN TEIG

---

5		Eigelb
200	Gramm	Zucker
60	Gramm	Paniermehl
	Etwas	Abgeriebene Zitronenschale
120	Gramm	Haselnüsse (gemahlen)
100	Gramm	Mandeln
250	Gramm	Geraspelter Kürbis
20	Gramm	Speisestärke
2	Essl.	Kirschwasser
5		Eiweiß
		Wer intensiven Kürbisgeschmack Kann geriebenen Ingwer Zugeben.

## ZUTATEN VARIANTE 1

---

1	Teel.	Honigkuchengewürz
1/2	Teel.	Gemahlener Anis
1/2	Teel.	Kardamon
		Evtl. etwas Zimt

## ZUTATEN VARIANTE 2

---

1		Päckch. Vanillepudding
1/2	Ltr.	Milch
125	Gramm	Butter
		Evtl. Zitronen- oder Orangenaroma

## FÜR DEKORATION UND GUSS

---

100	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Kuvertüre
4	Essl.	Zitronensaft (etwa)
150	Gramm	Gehackte Mandeln
200	Gramm	Schokoladenstreusel, - Röllchen oder Raspelschokola

### Anleitung:

Zubereitung Grundteig: Eigelb und Zucker schaumig rühren und alle anderen Teig-Zutaten bis auf das Eiweiß zugeben.

Das Eiweiß steif schlagen und dann vorsichtig unterheben. Im vorgeheizten Backofen (Gas Stufe 3, im Elektroherd bei 190 - 200 Grad, Umluft 170 - 180 Grad) auf dem Blech 20 - 30 Minuten backen. Ueber den noch warmen Kuchen den Zuckerguss geben. Dazu Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

1. Variante: In den Teig gibt man noch einen Teelöffel Honigkuchengewürz, 1/2 Teelöffel gemahlener Anis, 1/2 Teelöffel Kardamon und vielleicht noch etwas Zimt, alles gut verrühren. So entsteht ein leckerer Adventskuchen. Den Teig in der Springform (Durchmesser 26 cm) oder auf ein Backblech geben. Ca. 40 Minuten

## Kürbiskuchen - Vorweihnachtlicher

(Fortsetzung)

backen und abkuehlen lassen. Dann mit Schokoladenguss und der geschmolzenen Kuvertuere ueberziehen und mit Mandeln bestreuen.

2. Variante: Den abgekuehlten Kuchen aus der Springform nehmen. Einmal durchschneiden und mit einer leichten Butter-Creme fuellen. Dazu: Vanillepudding von 1/2 Liter Milch nach Vorschrift auf der Packung kochen, abkuehlen lassen und mit 125 g Butter verruehren. Fuer die weitere Bearbeitung muessen Pudding und Butter genau die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt es.

Die Butter wird geruehrt, bis sie weich ist, erst dann gibt man loeffelweise den Pudding dazu. Bei jeder Zugabe kraeftig schlagen, damit die Creme duftig locker wird. Wer moechte, kann noch mit Zitronen- oder Orangenaroma abschmecken. Etwas Creme zurueckbehalten und damit die Torten aussen bestreichen, mit Schokoladen-Blaettchen oder Schoko-Roellchen verzieren.

Jede Variante eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Der Kuchen wird durch Einfrieren noch saftiger.