

KÜRBIS-PFIRSICH KUCHEN

KÜRBIS-PFIRSICH KUCHEN

Am Samstag habe ich für die Geburtstagsnachfeier von meiner Mutter einen kleinen Kuchen gebacken. Ich bin mittlerweile ein totaler Fan von meiner kleinen Backform geworden – so ein Küchlein ist einfach ein perfektes Mitbringsel. Der Kuchen sollte zum Herbst passen und „mal etwas anderes“ sein, also habe ich mich für eine Variante mit Kürbis und Pfirsich entschieden. Dazu war eigentlich eine Art Butter-Crème-Glasur geplant und ich war wirklich gut vorbereitet. Ich hatte Butter, Puderzucker, Frischkäse und orange Lebensmittelfarbe. Ich mache es kurz und schmerzlos – das Ganze war viel zu flüssig und die Butter geronnen. Wirklich orange war es auch nicht. Also habe ich die Hälfte entsorgt und versucht die Crème mit Puderzucker einzudicken, woraufhin sie ungenießbar süß wurde. Da blieb mir nix anderes übrig als sie vollständig zu entsorgen und das zu machen was ich am besten kann: ich habe den Kuchen mit Puderzucker bestäubt.



Zutaten für eine 16cm Ø großen Springform:

200g Mehl

130g Zucker

2 Eier

120g Butter

1/2 TL gemahlene Vanille

1/2 Päckchen Backpulver

1/2 Hokkaido Kürbis

1 Pfirsich

Zubereitung:

Im Prinzip ist das hier ein ganz normaler Rührkuchen. Ich gebe aber etwas fein geriebenen Hokkaido unter den Teig und für die Obst Füllung nehme ich anstelle von Äpfeln (wie ich den Kuchen sonst am liebsten mag) Pfirsich und den restlichen geriebenen Kürbis. Da ich meine bessere Hälfte vor Kaisers ausgesetzt habe, damit er die Füllung für den Kuchen holen kann, fange ich mit dem Teig an.

Ich entkerne einen halben Hokkaido Kürbis und raspel ihn mit meiner Mandoline fein. 1/3 der Kürbisraspel stelle ich beiseite, der Rest kommt in den Kuchenteig.

Für den Teig gebe ich einfach die weiche Butter, Mehl, Zucker, gemahlene Vanille und Backpulver in eine Schüssel und verrühre das Ganze mit den Kürbisraspeln. Die restlichen Kürbisraspeln halte ich mit dem, in Spalten geschnittenen, Pfirsich bereit.



Dann fette ich meine kleine Backform mit Butter ein und heize den Backofen auf 180°C vor.

Jetzt gebe ich knapp 2/3 vom Teig als Boden in die Springform.



Nun lege ich die Pfirsichspalten kreisförmig aus und gebe die restlichen Kürbisraspeln darüber.



Als nächstes bedecke ich den Kuchen mit dem restlichen Teig. So kommt er dann für 40 Minuten in den Backofen.



In diesem Fall nutze ich die freie Zeit zum Geburtstagsgeschenke-einpacken... und scheitert an dem oben beschriebenen Crème Versuch.

Dann hole ich den Kuchen aus dem Ofen, löse ihn aus der Springform und lasse ihn etwas abkühlen.



Da ja die Crème ja nix geworden ist setze ich den Kuchen auf einen ausreichend großen Teller und bestäube ihn mit Puderzucker... Ich würde sagen wir erzählen einfach keinem, dass das nicht so sein sollte. ☐



So wird der Kuchen hübsch verpackt und zum Verschenken mitgenommen.

Als er dann angeschnitten wird ist große Aufregung angesagt weil ich ein Blogfoto haben möchte. Meine bessere Hälfte zückt das iPhone, der Tisch wird frei geräumt, mein Vater gibt Tipps wie die Gabel auf dem Teller positioniert werden sollte und meine Mutter wählt einen Teller der farblich zum Thema passt. Ein kleines Deko Männchen wird neben dem Teller platziert und am Ende ist das Titelfoto für dieses Rezept entstanden. Das war Teamwork!

In diesem Sinn:

Viel Spaß beim Backen!



Kleine
Kuchen