

# MAGIC CAKE MIT KÜRBIS

## MAGIC CAKE MIT KÜRBIS

Ich kann euch nicht sagen wie lange ich schon überlege ob ein Magic Cake etwas für mich ist oder nicht... wobei... doch, kann ich. Seit Oktober 2015, da hat mich nämlich der Magic Cake mit Kürbis als „Sweet Pumpkin Magic Cake“ im Sweet Dreams Magazin angelacht. Es erschien mir aber einfach so unglaublich ungewiss, ob am Ende wirklich ein Kuchen mit drei Schichten entsteht oder nicht. Ich meine ein einziger Teig soll sich beim Backen auf mysteriöse Weise in drei Schichten trennen? Aber ja, es funktioniert! Und es schmeckt unglaublich lecker. Was mir im Originalrezept allerdings ein wenig gefehlt hat war die Info, dass der Kuchen nach dem Backen für einige Stunden in den Kühlschrank muss. So stand ich in der Küche, in 30 Minuten sollten die Gäste kommen und mein Kuchen hat gewackelt.

Nicht doll, aber doch einigermaßen deutlich. Ist ja ganz klar, dass so etwas passiert wenn man einen Kuchen das erste Mal backt und dann auch gleich noch Gäste kommen. Und das wo ich eh schon so unsicher war, weil bei meinem Teig an „glatt streichen“ nicht zu denken war - den habe ich halt in die Form gegossen. Auf meiner Notfall Suche nach einer Lösung (oder der Info ob das so sein muss) bin ich spontan bei Jeanny von Zucker, Zimt und Liebe gelandet. Und juhu - ihr Teig ist auch dünnflüssig, sie sagt man soll keine Angst haben, alles wird gut... und dann die entscheidende Info: der Kuchen gehört nach dem ersten Abkühlen in den Kühlschrank. Nach knapp eine Stunde sah der Kuchen schon deutlich besser aus, ließ sich gut schneiden und war definitiv sehr lecker. Am nächste Tag war der Kuchen einfach unglaublich lecker und ich konnte mich beim Naschen kaum bremsen. Zu diesem Zeitpunkt sind dann übrigens auch die Bilder entstanden - sieht gut aus, oder? Die Sache mit dem Kühlschrank wäre halt nur vorher eine tolle Info gewesen - aber ihr seid gewarnt, ihr wisst Bescheid und somit kann jetzt auch nichts mehr schief gehen. Viel Spaß beim Backen!



ZUTATEN FÜR EINE 20X30CM BACKFORM:

6 Eier

1 Prise Salz

225g Puderzucker

170g Butter, sehr weich

180g Mehl

40g gemahlene Mandeln (im Original Haselnüsse)

1 Orange (die abgeriebene Schale)

1 1/2 TL Pumpkin Pie Spice, gekauft\* oder nach meinem Rezept (im Original Zimt)

600ml Hafermilch

1 EL Vanilleextrakt

300g Kürbispüree\* (ein 3/4 Hokkaido)

## ZUBEREITUNG:

Den Hokkaido für das Kürbispüree halbieren, die Kerne entfernen und den Kürbis mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Für ca. 45-50 bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Mit der Gabel einstechen um zu testen ob der Kürbis weich ist.

Den Kürbis abkühlen lassen, die Schale abziehen und ca. ein 3/4 der Menge in den Mixer geben und pürieren.

### Für den Teig:

Die Eier trennen und die Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee in den Kühlschrank stellen.

Die Backform mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 165°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Eigelb mit dem Puderzucker hell aufschlagen, die sehr weiche Butter dazu geben und alles schnell und gründlich vermengen. In einer Schüssel das Mehl, die gemahlene Mandeln, das Pumpkin Pie Spice und den Orangenabrieb vermischen und alles nach und nach zur Eibutter in die Küchenmaschine geben.

Die Vanille und die Mandelmilch unterschlagen und dann das Kürbispüree unter den Teig mengen. Als letztes das geschlagene Eiweiß aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in die Backform gießen und diese für 50 Minuten in den Backofen schieben. Der Teig darf am Ende noch etwas wackeln, aber nicht zu sehr.

Den Kuchen bei Raumtemperatur etwas abkühlen lassen und dann für mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Dort bekommt er die traumhafte Konsistenz die ihr auf den Bildern seht - mit einem dünnen Boden, einer dicken, puddingartigen Schicht in der Mitte und der fluffigen, nussigen Decke.



Den abgekühlten Kuchen in ca. 16 Stücke schneiden...



... und auf einer Platte oder einem Teller anrichten.

Für mich passt ein Glas Milch ganz wunderbar zu diesem Magic Cake mit Kürbis, aber mit einem Kaffee macht ihr natürlich auch nichts verkehrt.

Greift zu!

