

# SAFTIGER KÜRBISKUCHEN MIT PUMPKIN PIE SPICE

## SAFTIGER KÜRBISKUCHEN MIT PUMPKIN PIE SPICE

Es ist Kürbiszeit! Ich liebe ja alles was mit Kürbis zu tun hat und im letzten Jahr sind hier schon einige tolle Kürbisrezepte für verschiedene Kuchen, Donuts, Cookies, Pumpkin Pie Spice und Sirup zusammen gekommen. Sucht doch hier auf dem Blog einfach mal nach Kürbis - es gibt einiges zu entdecken! An diese Rezeptsammlung möchte ich in diesem Jahr anknüpfen und dieser Kürbiskuchen mit Pumpkin Pie Spice ist der perfekte Start in die Saison. Super saftig, super lecker und dank dem Pumpkin Pie Spice voller toller Aromen!



### ZUTATEN FÜR 16 WÜRFEL KÜRBISKUCHEN MIT PUMPKIN PIE SPICE:

170g Butter

60g Zucker

3 Eier

250g Mehl, Typ 405

1 Päckchen Backpulver

1 1/2 TL Pumpkin Pie Spice, selbst gemacht oder gekauft\*

120ml Ahornsirup

200g Hokkaido Kürbis (ca. 1/4 Kürbis), fein raspelt

60g zarte Haferflocken

3 EL Puderzucker

#### ZUBEREITUNG:

Die Butter mit dem Zucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze langsam schmelzen. Den Ahornsirup dazu geben und das Mehl, die Haferflocken, das Backpulver und das Pumpkin Pie Spice unterheben. Nacheinander die Eier einrühren.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Hokkaido Kürbis entkernen und von Hand oder mit der Küchenmaschine sehr fein reiben. Die Kürbisraspel unter den Teig heben.



Eine Auflaufform (ca. 20x30cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hinein geben. Den Kürbiskuchen mit Pumpkin Pie Spice für 60 Minuten in den Backofen schieben. Am Ende unbedingt die Stäbchenprobe machen um zu testen ob der Kuchen fertig ist. Den Kuchen vollständig abkühlen

lassen.



Den Puderzucker mit wenig Wasser zu einem dicken Guss anrühren und den Kuchen damit glasieren.



Den Guss aushärten lassen und den Kürbiskuchen mit Pumpkin Pie Spice in Würfel schneiden.



Der Kuchen ist so super saftig wie man es sonst nur von Brownies kennt.



Die Kürbiskuchen Würfel mit einem Glas kalter Milch auf den Tisch stellen.



Würfel für Würfel bis auf den letzten Krümel verputzen!

