

ZITRONIGER KÜRBISKUCHEN

Zitroniger Kürbiskuchen

Irgendwann holt die Zeit einen wieder ein. Bei mir gab es im letzten Herbst einen leckeren kleinen Rührkuchen. Rührkuchen mache ich immer nach dem gleichen Rezept – nämlich nach dem, wie ihn auch schon meine Mutter und meine Oma gemacht hat. Damit ist er auch so ziemlich das einzige Rezept, das ich von meiner Oma habe und war somit die erste Wahl für Sandras Event zum Thema Kindheitserinnerungen. Das Schöne – den Kuchen kann man in jeder nur denkbaren Variante zaubern (mit Apfel, Birne, Kirschen, Johannisbeeren, Rhabarber, Pfirsichen, usw.), oder wie hier mit Kürbispüree und Zitrone. Und da ja die ersten Kürbisse schon fast erntebereit sind passt der Kuchen auch wieder zur Jahreszeit.



Zutaten für eine 16cm ø große Springform:

200g Zucker

300g Mehl

3 Eier

1/2 Päckchen Backpulver

130g Butter oder Maragarine

1 Messerspitze gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

1/2 Hokkaido Kürbis

4 EL Zucker

1 Zitrone

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Der Kürbis wird geschält und in Stücken geschnitten. Dann wandert er mit 4 EL Zucker und 3 Tassen Wasser in einem kleinen Topf auf den Herd wo ich ihn 12 Minuten lang weich koche. Abgießen, stampfen und mit dem Abrieb der Zitrone und dem Saft 1/2 Zitrone vermischen. Beiseite stellen.

Für den Teig gebe ich die weiche Butter mit Mehl, Zucker, Backpulver, gemahlener Vanille und Eiern in eine Schüssel und rühre alles zu einem glatten Teig.

Die Backform fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Hälfte vom Teig als Boden hineinfüllen und glatt streichen.



Den gestampften Kürbis glatt darauf verteilen...



... und den restlichen Teig als Deckel darüber geben. Gute 35-40 Minuten (Stäbchenprobe machen) bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen.

Abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.



Mit Zuckerguss glasieren oder mit Puderzucker bestreusen.

Greift zu!

