

# KÜRBIS-SCHOKOLADENKUCHEN ZU HALLOWEEN

Heute habe ich einen unglaublich saftigen Schokoladenkuchen für euch – einen Kürbis-Schokoladenkuchen um genau zu sein. Dank einer guten Portion Kürbispüree und einer kräftigen Prise Pumpkin Pie Spice schmeckt der Kuchen wie ein herbstlicher Brownie. Die unkomplizierte Deko sorgt dafür, dass der Kürbis-Schokoladenkuchen zu Halloween der Star auf dem Buffet ist und auch kleine Schokomonster zum Strahlen bringt. Der Teig wird im Topf zusammengerührt und gelingt wirklich immer – meine Gäste waren auf jeden Fall hin und weg. Dabei schmeckt der Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, er lässt sich also auch noch wunderbar vorbereiten!



## ZUTATEN FÜR EINE 28CM SPRINGFORM:

500g Butternut Kürbis

250g Rapsöl

3 Eier, Größe L

210g brauner Zucker

200g Zartbitter Schokolade

220g Mehl, Typ 405

70g Backkakaopulver

1 TL Pumpkin Pie Spice, selbst gemacht oder z.B. dieses hier\*

1/2 Päckchen Backpulver

Für die Deko:

3 Oreo Kekse

6 Zuckeraugen, z.B. diese hier\*

bunte Smarties oder Schokodrops

50g weiße Schokolade

20g Zartbitterschokolade



ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den Kürbis halbieren, mit einem Löffel entkernen und



mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Kürbis für 35-45 Minuten weit oben in den Backofen schieben bis er gar ist.

In dieser Zeit die Schokolade, den Zucker und das Öl in einen ausreichend großen Topf geben. Bei kleiner Hitze langsam schmelzen lassen, dabei regelmäßig umrühren.

Mehl, Kakao, Backpulver und Pumpkin Pie Spice mischen. Die Mehl-Gewürzmischung mit dem Kochlöffel langsam unter die geschmolzene Schokolade heben. Den Topf vom Herd nehmen und kurz etwas abkühlen lassen.

Den Kürbis aus dem Backofen holen und die Schale abziehen. Den Kürbis mit dem Stabmixer fein pürieren und das Kürbispüree unter den Schokoteig heben. Nochmal 5 Minuten abkühlen lassen und dann nacheinander die Eier untermengen. Dabei nach jedem Ei mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis es sich vollständig mit der Masse verbunden hat.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig hinein füllen. Den Backofen auf 180°C Umluft heizen und den Kuchen auf mittlerer Schiene für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Den Kürbis-Schokoladenkuchen aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Rand der Springform entfernen und den Kuchen auf einen großen Teller heben oder schieben.



Für die Deko die weiße Schokolade schmelzen und ein Spinnennetz auf den Kuchen zeichnen. Ich nehme dafür einen Holzzahnstocher.

Die weiße Schokolade schmelzen.

Die Schokodrops und die Oreo Kekse mit etwas weißer Schokolade auf den Kuchen kleben. Die Zuckeraugen auf die Kekse kleben.

Als letzten Schritt die dunkle Schokolade schmelzen und den Spinnen damit Beine malen. Alternativ könnt ihr auch Zuckerschrift nehmen.

Warten bis die Schokolade fest geworden ist, dann kann der Kürbis-Schokoladenkuchen serviert werden.

Happy Halloween!

