Kürbiskuchen mit karamellisierten Nüssen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Hokkaidokürbis	0.5 St.
Eier	4 St.
Öl	250 ml
Brauner Zucker	250 g
Dinkelmehl, Type 630	250 g
Haselnusskerne, gemahlen	80 g
Milch	100 ml
Salz	
Zimt	0.25 TL
Piment, gemahlen	0.25 TL
Backpulver	2 TL
Walnusskerne	4 EL
Haselnusskerne, ganz	4 EL
Mandeln, ganz	4 EL
Kürbiskerne	4 EL
Bio Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	300 g
Joghurt, natur	150 g
Puderzucker	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, feine Reibe, grobe Reibe, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kürbis halbieren, Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen und schälen. 300 g Kürbis grob raspeln.

2. In einer Schüssel Eier, Öl und 200 g Rohrzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Milch, Salz, Zimt, Piment und Backpulver darübersieben und unterrühren. Geriebenen Kürbis unterheben. Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen und im Ofen ca. 25–30 Min. backen.

3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Nüsse und Kürbiskerne fettfrei darin ca. 2 Min. rösten. Mit 5 EL Zucker bestreuen und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Anschließend leicht salzen, auf einem Backpapier abkühlen lassen und grob hacken.

4. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Frischkäse, Joghurt, Puderzucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren.

5. Kürbiskuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Frischkäsecreme bestreichen und mit karamellisierten Nüssen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	544 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	31 g