



Kürbiskuchen mit Mascarponecreme

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Salz

| | |
|--------------------------|---------|
| Hokkaidokürbis | 0.5 St. |
| Butter | 50 g |
| Eier | 3 St. |
| Zucker | 125 g |
| Honig | 100 g |
| Zimt | 0.5 TL |
| Kardamom, gemahlen | 0.25 TL |
| Dinkelmehl, Type 630 | 200 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Haselnusskerne, gemahlen | 50 g |
| Mascarpone | 250 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf mit Deckel, Kastenform 28 cm, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Kürbis schälen, halbieren, mithilfe eines Löffels entkernen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. weich garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und pürieren, 300 g davon abwiegen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen.
3. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
4. In einer Schüssel Eigelb, 80 g Honig und Gewürze schaumig aufschlagen. Kürbispüree unterheben. Mehl, Backpulver, Nüsse und flüssige Butter zugeben und vermengen. Eischnee vorsichtig unterziehen.
5. Teig in eine gefettete Kastenform geben und glatt streichen. Kuchen im Ofen ca. 45 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form lösen.
6. In einer Schüssel Mascarpone mit 2 EL Honig verrühren und Kürbiskuchen mit der Mascarponecreme bestreichen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 214 kcal |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 11 g |