



Süßer Kürbis-Kuchen

Zeit gesamt
1h 45minZubereitungszeit
50minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	150 g
Salz	
Zucker	150 g
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Hokkaidokürbis	800 g
Ingwer, frisch	5 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Zimt	0.5 TL
Orangensaft	200 ml
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Monsieur

Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter kalte Butter in Stücken, 1 Prise Salz, 50 g Zucker, 1 Ei und Mehl geben und 1,5 Min./Teigknetstufe mit eingesetztem Messbecher zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Mischung zu trocken sein, 1 EL kaltes Wasser dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 unterkneten. Anschließend Teig zur Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob in Stücke schneiden. Ingwer schälen. In den Mixbehälter 100 g Zucker, Ingwer, Vanillinzucker und Zimt geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Kürbis zugeben und 25 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Mit Orangensaft auffüllen und 15 Min./Stufe 1/100 °C garen.
3. Inzwischen eine Springform mit Backpapier am Boden auslegen und Ränder einfetten. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Springform damit auslegen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen.
4. Nach Ende der Garzeit Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 200 g Sahne in den Mixtopf geben und mit Kürbis zusammen 10 Sek./Stufe 6 pürieren. 4 Eier zugeben und 10 Sek./Stufe 4 vermengen. Kürbismasse auf den Boden geben, glatt streichen und im Ofen ca. 45 Min. backen.

Guten Appetit!

Tipp: Anstatt Hokkaido kannst du auch Butternut-oder Muskatkürbis verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	235 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g