

Kürbissonne

Für die Sonnenbackform (Ø 24 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

etwa 300 g Kürbis
150 g weiche Margarine oder Butter
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlener Ingwer
100 g Erdnusskerne, gehackt

Füllung:

1 Be. Dr. Oetker Grieß Pudding (150 g)
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Zitronensaft
10 getrocknete Datteln ohne Stein (etwa 75 g)
2 kleine Äpfel

Zum Verzieren:

etwa 2 getrocknete Datteln ohne Stein



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt Erdnusskernen können Sie auch Mandeln verwenden.
- Die Äpfel können Sie durch Pflaumen austauschen. Diese brauchen Sie nicht in Zitronensaft tauchen.
- Sie können den Kuchen auch in einer Springform (Ø 26 cm) backen.
- Der Boden kann eingefroren werden.

1. Vorbereiten: Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und Fruchtfleisch grob raspeln. Sonnenbackform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und den Gewürzen mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Kürbis und Nüsse unterheben. Teig in die Form geben, dabei gut in die Ecken ziehen, so dass in der Mitte eine Mulde entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Kuchen einmal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Grießpudding mit Ricotta, Vanille-Zucker, Sahnesteif und 1 EL Zitronensaft verrühren. 3 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) füllen. Datteln in kleine Würfel schneiden und unter die übrige Creme heben. Creme auf den unteren Boden geben und glatt streichen.

5. Äpfel waschen, in dünne Spalten schneiden und kurz in den übrigen Zitronensaft tauchen. Die Apfelspalten als "Sonnenstrahlen" auf die Füllung legen, so dass sie am Rand etwas überstehen. Oberen Boden auflegen und etwas andrücken.

6. Verzieren: Mit der Creme aus dem Spritzbeutel die Konturen der Sonne teilweise nachziehen. Die Datteln in Streifen schneiden und dekorativ auf der Creme verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 28 g, kJ: 1.097, kcal: 262