

Apfel-Kürbis-Kuchen mit Pekannuss-Zimt-Streusel

Saftiger Rührteig mit geriebenem Kürbis, Äpfeln und knusprigen Streuseln oben drauf.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Wie backe ich einen Apfel-Kürbis-Kuchen mit Pekannuss-Zimt-Streuseln?:

1 Vorbereiten:

Für den Rührteig Kürbis schälen, Kerne entfernen und auf einer Haushaltsreibe fein raspeln. Sauerkirschen grob hacken. Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rahm-Pekannuss-Streusel zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Crème double hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Zum Schluss die Pekannüsse unterrühren.

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett
Backrahmen

Rahm-Pekannuss-Streusel:

250 g Weizenmehl
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
etwa 1 TL gemahlener Zimt
250 g Dr. Oetker Crème double
150 g Pekannusskerne

Belag:

1 ¼ g Äpfel, z. B. Elstar

Rührteig:

400 g Kürbis, z. B. Butternut
125 g getrocknete Sauerkirschen
200 g weiche Butter oder
Margarine
180 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
5 Eier (Größe M)
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
150 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln



- ③ **Belag:**
Äpfel schälen und vierteln.
- ④ **Rührteig zubereiten:**
Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kürbisraspel und Sauerkirschen unterrühren.
- ⑤ Den Teig auf dem Blech glatt streichen. Die Äpfel gleichmäßig mit der Wölbung nach oben hineindrücken, die Streusel darüber verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Backrahmen lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Kuchen mit einer Dr. Oetker Vanillesoße oder steif geschlagener Vanillesahne.
- Die Streusel können auch mit Walnüssen zubereitet werden.
- Anstatt gemahlener Mandeln können Sie auch gemahlene Haselnüsse verwenden.

