

Saftiger Kürbiskuchen

Ein saftiger Kürbiskuchen mit Hokkaido, Walnüssen, Rosinen und einer Frischkäsecreme für den Herbst mit niedlichen Marzipankürbissen.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

600 g Hokkaido-Kürbis
100 g Walnüsse
4 Eier (Größe M)
200 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
300 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
400 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 ½ TL Dr. Oetker Natron
1 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlene Muskatnuss
100 g Rosinen

Frischkäse-Creme:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Zitronensaft
50 g Puderzucker

Marzipan-Kürbisse:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot und gelb
Gewürznelken

Wie backe ich einen saftigen Kürbiskuchen?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Hokkaido waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und Fruchtfleisch grob raspeln. Walnüsse grob hacken. Backofen vorheizen.

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

2 Teig zubereiten:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. schaumig schlagen. Speiseöl unterrühren. Mehl, Backin, Natron, Zimt und Muskatnuss mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Walnüsse, Rosinen und Kürbisraspel unterheben. Teig in der Springform gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Kuchen stürzen, Springformboden entfernen, Backpapier abziehen, Kuchen auf einen Kuchenrost zurückstürzen und erkalten lassen.

3 Frischkäse-Creme zubereiten:

Frischkäse und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Puderzucker unterrühren. Die Frischkäse-Creme wellenförmig auf dem Kürbiskuchen verstreichen. Kürbiskuchen kalt stellen.

4 Marzipan-Kürbisse formen:

Marzipan und Puderzucker verkneten. Einige Tropfen rote und gelbe Speisefarbe unterkneten, bis das Marzipan orange ist (am besten Einweghandschuhe tragen). Marzipan zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen und mit einem Messer rundherum einkerben. Gewürznelken als "Stiel" und "Augen" in die Marzipan-Kürbisse stecken und den Kürbiskuchen kurz vor dem Verzehr damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kürbiskuchen schmeckt auch ohne Frischkäse-Creme sehr lecker.
- Statt Hokkaido-Kürbis kann auch 800 g Butternut-Kürbis genommen werden, dieser wird geschält.
- Ohne Frischkäse-Creme kann der Kuchen max. 4 Tage im Voraus gebacken werden oder auch eingefroren werden.
- [Hier gibt es viele weitere Tipps rund um den Kürbis.](#)

