

KÜRBIS MARMOR- KUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MIN. ZUBEREITUNG
1 STUNDE BACKZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
2/5

ZUTATEN

- 400G HOKKAIDO-KÜRBIS
- 225G WEICHE BUTTER
- 200G ZUCKER
- 1 PK. VANILLEZUCKER
- 4 EIER
(ZIMMERTEMPERATUR)
- 250G MEHL
- 100G GEM. MANDELN
- 1 PK. BACKPULVER
- 75ML MILCH
- 3 EL KAKAO
- ABRIEB VON 1 BIO
ZITRONE

ZUBEREITUNG

WASSER IN EINEM MITTELGROSSEN TOPF ZUM KOCHEN BRINGEN. DEN HOKKAIDO-KÜRBIS IN CA. 2 CM GROSSE STÜCKE SCHNEIDEN UND IM TOPF FÜR CA. 10 MINUTEN KOCHEN. DIE KÜRBISSTÜCKE ABGIESSEN UND IM MIXER ODER MIT EINEM PÜRIERSTAB PÜRIEREN.

DEN OFEN AUF 180°C UMLUFT VORHEIZEN UND DIE FORM EINFETTEN & BEMEHLN.

ANSCHLIESSEND DIE BUTTER MIT DEM ZUCKER & VANILLEZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN. NACH UND NACH DIE EIER UND 50 ML MILCH UNTERRÜHREN. MEHL, MANDELN UND BACKPULVER IN EINE SCHÜSSEL SIEBEN & MISCHEN. DIE MEHLMISCHUNG IN 4 TEILEN UNTERRÜHREN. ZUM SCHLUSS DAS KÜRBISPÜREE UNTERHEBEN.



CA. 500G DES KUCHENTEIGS IN EINE ZWEITE RÜHRSCHÜSSEL GEBEN. IN DIESEM TEIL DEN KAKAO UND DIE RESTLICHE MILCH UNTERRÜHREN. DEN ZITRONENABRIEB UNTER DEN HELLEN TEIG RÜHREN.

ANSCHLIESSEND ZUERST DEN DUNKLEN TEIG UND DARAUF DEN HELLEN TEIG IN DIE KUCHENFORM FÜLLEN. MIT EINEM LÖFFEL DEN TEIG IN DER FORM VORSICHTIG UMRÜHREN, SODASS SICH EINE MARMORIERUNG ERGIBT.

DEN KUCHEN FÜR 1 STUNDE IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BACKEN. NACH DEM AUSKÜHLEN DEN KUCHEN AUS DER FORM LÖSEN UND GENIESSEN.