

Kürbiskuchen mit Karamell und Frischkäsefrosting

Zutaten für einen Backrahmen 30x30 cm

für die Salted Caramel Sauce:

100 g Zucker
30 g Butter
120 ml Schlagobers
1/4 TL Salz

für den Kürbiskuchen:

260 g Vollkornmehl (280 g Mehl glatt)
1 TL Pumpkin Spice
1 1/2 TL Backpulver
1/4 TL Natron
1 gr. Prise Salz
140 g Butter weich
180 g Rohrzucker
3 Eier, Zimmertemperatur
120 ml Buttermilch, Zimmertemperatur
250 g Kürbispüree aus ca. 450 g Hokkaido Kürbis

für das Frischkäse Frosting:

260 g Frischkäse
100 g Schlagobers
70 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker

für die Dekoration: Kakaopulver

Zubereitung



Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backrahmen auf 30x30 cm einstellen bzw. ein Backblech mit hohem Rahmen quadratisch mit Alufolie abgrenzen.

Für das Kürbispüree Kürbis halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Auf das Backblech geben und 30-45 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist. Kürbis zu einer feinen Masse pürieren und 250 g abwiegen. Alternativ kann der Kürbis auch im Dampfgarer weichgegart werden.

Für die Karamellcreme Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auflösen und ca. 2 Minuten köcheln lassen, dabei nicht mehr rühren. Achtung: Der Zucker brennt schnell an! Ist der Zucker leicht braun, umrühren und den Topf vom Herd nehmen. Schlagobers vorsichtig unterrühren - Achtung, es blubbert stark. Butter und Salz hinzufügen und unter Rühren erneut etwa 1 Minute aufkochen lassen.

Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und Gewürzen mischen. In einer zweiten Schüssel Kürbispüree mit Buttermilch verrühren.

Weiche Butter und Zucker schaumig aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben und cremig rühren. Buttermilch-Kürbis-Masse unterrühren. Mehl dazugeben und nur so lange rühren, bis alle Zutaten vermengt sind. Auf dem Backblech verteilen und im Ofen ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe), auskühlen lassen.

Für das Frosting Schlagobers steifschlagen. Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Schlagobers unterheben. Masse auf dem Kuchen verstreichen.

Für die Kürbis Deko Kürbisbild ausdrucken, so ausschneiden, dass nur innere Konturen übrig bleiben und das Blatt dann leicht auf die Creme auflegen. Mit Kakaopulver bestreuen - Papier entfernen.

Tipp: Den Kürbiskuchen kann man auch ohne Salted Caramel Sauce machen. Diese einfach weglassen und dafür 250 g Zucker beim Kuchen verwenden!