



"Steirischer Kürbiskuchen"

Eine Eigenkreation von Gudrun von Mödling

Zutaten für ein Backblech mit ca. 31 cm x 36 cm

- 300 g Mehl
- 100 g Stärke (Maizena)
- 250 g Staubzucker (Puderzucker)
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 1 TL Backpulver
- 200 g geriebene (gehackte) Kürbiskerne (nicht zu fein)
- 500 g geriebener Kürbis (nicht zu fein)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 TL Zimt

Schokoladeglasur:

- 250 g Schokolade
- 50 g Butter
- 2 EL flüssiges Schlagobers (Sahne)

Zubereitung:

Den Kürbis nicht zu fein reiben. Die Kürbiskerne hacken.

Dann die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz und der halben Menge Zucker (125g) zu einem steifen Schnee schlagen. Einstweilen in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit dem restlichen Zucker (125g) und dem Vanillezucker cremig aufschlagen, die Eidotter einzeln dazugeben. Nun wird der geriebene Kürbis dazugeben und kurz untergerührt. Das Mehl mit dem Backpulver, der Stärke (Maizena), den gehackten Kürbiskernen und dem Zimt vermischen und vorsichtig mit dem Eischnee unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, bei 175°C Ober und Unterhitze ca. 35 -40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Auskühlen lassen.

Nun könnt ihr die Schnitten entweder mit Staubzucker bestreuen, oder mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Schokoladenglasur:

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, die Butter und das flüssige Schlagobers (Sahne) dazugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Etwas abkühlen lassen und über den Kürbiskuchen verteilen. Glasur festwerden lassen und mit einem, in heißes Wasser getauchtem, Messer in Würfel schneiden.

Ich habe noch Schlagobers (Sahne) geschlagen und Tupfer auf die Schnitten (Würfel) dressiert und mit gehackten Kürbiskernen bestreut.

Jetzt vielleicht noch eine Tasse Kaffee zubereiten und den Kürbiskuchen genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at