



Kürbiskuchen

Ein saftiger Kuchen trifft auf cremiges Frosting und herrlich knuspriges Topping.

Zutaten für 1 Kuchen Ø 16-18cm

- FÜR DEN KUCHEN
- 200g Butter oder Margarine
- 150g Puderzucker
- 4 Eier
- 200g geschälte Hanfsamen
- 250g Dinkelmehl 630
- 1-2 TL Genuss Zuckerl "Süßer Hüttenzauber" gemahlen
- 250g Hokkaidokürbis
- 1 TL Backpulver
- FÜR DAS FROSTING
- 50g Butter
- 50g Puderzucker
- 250g Frischkäse
- FÜR DAS TOPPING
- 40g geschälte Hanfsamen
- 40g Kürbiskerne
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Genuss Zuckerl "Süßer Hüttenzauber" gemahlen

Die Butter zusammen mit dem Puderzucker schaumig rühren und nach und nach die Eier und den "Süßen Hüttenzauber" unterrühren. Den Kürbis fein raspeln und unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver und den Hanfsamen mischen und vorsichtig unterheben. Eine Springform Ø 16-18 cm. gut einfetten und den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze aufheizen. Den Kuchen für ca. 60-70 Minuten backen, Stäbchenprobe machen, danach vollständig abkühlen lassen.

Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen, danach den Frischkäse vorsichtig

unterrühren, sodass eine feste Creme entsteht.

Für das Topping in einer großen Pfanne den Puderzucker und den "Süßen Hüttenzauber" karamellisieren lassen und dann zügig die Kürbiskerne und Hanfsamen unterrühren, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Zum Schluss das Frosting auf dem Kuchen verteilen und mit dem Topping garnieren.

Tipp: Der Kuchen kann auch in einer Kastenform 30cm gebacken werden.