

Kürbiskuchen mit Haselnuss und Ingwer

Zutaten (für 1 Backblech):

- 380 g Hokkaido-Kürbis
- 40 g Ingwer
- 4 Eier
- 300 g weiche Butter
- 260 g Zucker
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 300 g Mehl Typ 550
- 1 TL Backpulver
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz

Kürbis und Ingwer fein raspeln. Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1 Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. In einer Schüssel die Butter mit 200 g Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb dazugeben. Den Abrieb von der Orange und der Zitrone, Ingwer sowie Lebkuchengewürz hinzufügen. Mehl mit Backpulver und Nüssen mischen und unter die Buttercreme heben. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee und Kürbisraspel abwechselnd unter den Teig heben.

Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und 45 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

Zutaten für die Glasur:

- 50 g Haselnüsse
- 400 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- 200 ml Ingwer-Shot

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Etwas abkühlen lassen und dann hacken. Puderzucker in eine Schüssel geben und den Saft der Zitrone einrühren. Nach und nach den Ingwer-Shot dazugeben und glattrühren. Die Glasur über die Kuchenstücke geben und mit den Haselnüssen bestreuen.

Zutaten für das Hokkaido-Haferdrink-Püree:

- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 300 ml Haferdrink
- 30 g Zucker

Alle Zutaten in einen Topf geben und langsam weich kochen. Dann mit einem Pürierstab fein mixen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 09.11.2023

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen