

Kürbiskuchen mit Apfelfüllung und Schlagoberstopping



Zutaten für den Kürbiskuchen mit Apfelfüllung und Schlagobers:

Zutaten für den Kürbiskuchen:

250 g Kürbis (nach Wahl; z.B. Hokkaido)

2 EL Sauerrahm

125 g Butter

130 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

130 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

85 g Walnüsse, gehackt

½ TL Zimt

Zutaten für die Apfelfüllung:

4 Äpfel

2 EL Zucker

2 EL Zitronensaft

300 ml Orangensaft (Alternativ Apfelsaft)

200 ml Wasser

1 Ei

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Topping:

250 g Schlagobers

1 TL Zucker

2-3 EL Kürbiskerne

1 EL Butter

1 EL Zucker

Für den Kuchen wird der Kürbis bei Bedarf geschält, in Würfel geschnitten und mit 2 Esslöffel Wasser, bei kleiner Hitze, in einem Topf gegart. Kurz auskühlen lassen, Sauerrahm hinzufügen und pürieren.

Die Butter wird mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig geschlagen. Die Prise Salz hinzufügen und nach und nach die Eier einrühren. Das Mehl wird gemeinsam mit dem Backpulver und den Walnüssen hinzugefügt. Zimt beimengen und zuletzt das Kürbispüree in die Masse hinzufügen.

Den Teig in eine mit Öl ausgepinselte Springform geben und bei 180C Ober-Unterhitze, etwa 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Zwischenzeit bereitet man die Füllung zu. Dazu werden die Äpfel geschält, klein gewürfelt und mit dem Zucker gemischt. Mit Zitronensaft marinieren. Den Orangensaft erhitzen und die Äpfel darin kernig dünsten. Sie sollen nicht zerfallen. Das Wasser wird mit dem Puddingpulver gemischt und das Ei eingerührt. Diese Mischung zu den Äpfeln geben und kurz aufkochen lassen, bis die Masse andickt.

Die Masse leicht auskühlen lassen und auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Den Schlagobers gemeinsam mit dem Zucker steif schlagen und mit dem Löffel auf der Apfelfüllung verteilen. Für das Topping werden die Kürbiskerne gemeinsam mit dem Zucker und der Butter unter Rühren in einer Pfanne angeröstet, bis die Butter goldbraun wird. Auskühlen lassen und grob hacken. Die Kürbiskerne dann auf der Schlagoberscreme verteilen und bis zum Essen kühl stellen.

