

Kürbis-Marmorkuchen



Ich liebe Kürbis! Daraus kann man nicht nur Herzhaftes, sondern auch Süßes zaubern. Ich habe hier einen wundervollen Kürbis-Marmorkuchen für euch. Der eine Teig ist mit Kürbispüree, frischem Ingwer, Zimt, Nelke und Muskatnuss verfeinert und der Andere ist ein köstlicher Schokoladenteig. Getoppt wird die Leckerei mit ein wenig Zartbitter-Ganache. Ein fantastischer Herbstkuchen! Lecker!

Rezept:

Zutaten: für 1 große Gugelhupfform

Grundteig:

- 200g Hokkaido-Kürbis
- 50ml Wasser
- 200g weiche Butter
- 180g Zucker

- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier Gr.M
- 250g Mehl
- 8g Backpulver

Schokoteig:

- 2EL Backkakao, leicht gehäuft
- 30ml Milch

Kürbisteig:

- 100g Mehl
- 3g Backpulver
- 50ml Milch
- 1 Stück frischer, geriebener Ingwer (ca.2 cm lang und fingerdick)
- 2TL Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss, gerieben
- $\frac{1}{4}$ TL Nelke, gerieben

Schoko-Ganache:

- 50g gehackte Zartbitterschokolade
- 40g Sahne

Wenn man mehr Schokolade auf dem Kuchen möchte, einfach die Menge von Schokolade und Sahne erhöhen.

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser in einem Topf in 5-10 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren.

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben, zur Butter-Eimasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Für den Schokoteig 1/3 vom Teig in eine Schüssel füllen. Kakao und Milch zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Für den Kürbisteig den pürierten Kürbis, den geriebenen Ingwer, die Milch und die Gewürze zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Backform einfetten. Zuerst den Kürbisteig, dann den Schokoteig einfüllen. Den Schokoteig mit einer Gabel spiralförmig in den Kürbisteig einarbeiten.

In ca. 45-50 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Ganache die Schokolade fein hacken. Die Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!!