

Kürbiskuchen mit Zitronen-Ingwe- -Glasure

Wer von Euch hat schon mit Kürbis gebacken? Hört sich für Manche vielleicht komisch an, ist aber ganz einfach und funktioniert wunderbar! Zum Beispiel könnt Ihr mit Kürbis diesen herrlich-saftigen Kürbiskuchen machen, den ich mit einer leckeren, scharfen(!) Zitronen-Ingwer-Glasure verfeinert habe. Das passt perfekt und is(s)t Genuss pur. Aber Achtung: Mit der Zugabe von frischem Ingwer erhält die Glasure richtig viel Schärfe, ist also für Kinder nicht geeignet. Wenn Kinder mitessen, lasst den Ingwer in der Glasure bitte weg. Aber schaut Mal, wie unglaublich verlockend dieser Kuchen wird. Zum Backen verwende ich am liebsten den klassischen Hokkaido-Kürbis. Ganz einfach, weil er überall erhältlich und ganz einfach in der Anwendung ist: Man muss lediglich die Kerne entfernen. Ein Schälen des Hokkaido-Kürbis ist nicht notwendig und der Kürbis schneidet sich auch leicht. Eurem Kürbiskuchen-Genuss steht also nichts mehr im Wege. Freue mich jetzt schon über Euer Feedback, Eure Kuchenfotos und Kommentare - hier oder auf Instagram oder Facebook, xoxoxo Eure Lea

Zutaten für eine Kastenform (8-10 Portionen)

Für den Kuchen

- 250 g Hokkaido-Kürbis (Gewicht ohne Kerne aber mit Schale)
- 1 EL Kokosöl
- 3 EL Ahornsirup
- 120 g Margarine + Margarine zum Fetten der Form
- 250 g Dinkelmehl type 630
- 100 g Rohrzucker
- 1 EL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 kl. TL Natron
- 2 EL Zitronensaft
- 80 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink, Reisdink oder Haferdrink)

Für die Glasure

- 25 g frischer Ingwer
- 80-90 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- Optional zum Garnieren: 1 EL Kürbiskerne

Außerdem: Eine Kastenform mit den Maßen 26 cm Länge und 11 cm Breite (oder kleiner) und eine [Ingwerreibe](#)* (*Amazon-Affiliate-Link)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Hokkaido-Kürbis waschen und würfeln. 250 g Kürbiswürfel mit 1 EL Kokosöl und 1 EL Ahornsirup vermischt auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad

Umluft 12-15 Minuten garen. Gegarte Kürbiswürfel aus dem Ofen nehmen, aber den Ofen weiter laufen (denn gleich geben wir den Kuchen hinein). Gegarte Kürbiswürfel mit 2 EL Ahornsirup im Mixer pürieren. 120 g Margarine schmelzen lassen. 250 g Dinkelmehl mit 100 g Rohrzucker und 1 EL Zimt verrühren. 1 TL Backpulver und einen kleinen TL Natron dazu geben und 2 EL Zitronensaft direkt darauf träufeln, bis es beginnt kräftig zu schäumen. Dann das Kürbispüree und die geschmolzene Margarine und 80 ml Pflanzendrink dazu geben. Alle Zutaten mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verrühren (benutzt die Knethaken, nicht die klassischen Rührer).

Kleine Anmerkung: Warum auch immer, aber passend zur Halloween-Zeit wird der Teig von der Konsistenz irgendwie "cremig-schleimig"...kicher...also packt Euren "orangenen Schleimi" in eine gut gefettete Kastenform. Hui-Buh - das tropft und glibbert vom Löffel in die Form! Und los geht es mit dem Backen. Ich habe übrigens eine Kastenform von den Maßen 26 cm Länge und 11 cm Breite benutzt. Ich fand' aber hinterher, eine etwas kleinere Form wäre besser gewesen, damit der Kuchen noch etwas "höher" und nicht so lang gestreckt wird. Schmecken tut er natürlich so oder so fantastisch, aber falls Eure Backform ein klein wenig kürzer ist, umso besser!

Die Kastenform mit Margarine ausfetten und den Teig hineinfüllen. Kürbiskuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 35-38 Minuten backen. Nach 15-20 Minuten Backzeit die Oberfläche des Kuchen der Länge einschneiden, damit er "kontrolliert reißt". Der Kuchen ist fertig, wenn an einem Holzstäbchen beim Hineinpieksen nichts mehr hängen bleibt. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form stürzen. 25 g Ingwer mit einem Löffel schälen. 80-90 g Puderzucker in ein Schälchen geben. Den Ingwer hinzureiben und 1 EL Zitronensaft dazu geben. Die Glasur anrühren und über den Kuchen verteilen. Kuchen mit Kürbiskernen garnieren.

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Kürbiskuchen mit Streuseltopping](#)
- [Kürbis-Cookies](#)
- [Kürbis-Zimtrollen](#)