

Kürbiskuchen mit Ingwer Creme



Zubereitung

Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen

Kürbis vorbereiten: Den Kürbis in eine grosse Backform geben. Einige EL Wasser darüber geben, mit Folie abdecken. 45 Minuten garen. In den letzten 10 Minuten auf einem kleinen Blech die Kürbiskerne rösten und abkühlen lassen. Kürbis herausnehmen, in einem Sieb abtropfen und vollständig abkühlen lassen.

Teig vorbereiten: Während der Kürbis im Ofen gart, die gerösteten Samen und Guetzi im Blender oder Mörser zu feinen Krümeln zerkleinern. Den eingelegten Ingwer und die geschmolzene Butter hinzugeben und alles nochmals gut mixen. Die Masse soll wie nasser Sand werden. Diese in eine Spring- oder Tortenform von ca. 23 cm Durchmesser drücken (Boden und Wände) und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung

- 1 kleiner Kürbis (ca. 800 g), geschält und in grosse Stücke geschnitten
- 2 grosse Eier
- 1 Eigelb
- 170 g Kondensmilch
- 140 g brauner Zucker
- 2 EL Ingwersirup (aus einem Glas eingelegtem Ingwer)
- 1 TL Zimt, gemahlen
- ½ TL Ingwer, gemahlen
- ¼ einer ganzen Muskatnuss, fein gerieben
- 1 Prise Gewürznelken, gemahlen
- 2 TL Vanilleextrakt

Teig

- 50 g Kürbiskerne
- 300 g Ingwer-Guetzi
- 2-3 cm Stücke eingelegter Ingwer, grob gehackt
- 100 g Butter, geschmolzen

Kürbis-Nougat

- 25 g Kürbiskerne
- 100 g Kristallzucker

Ingwer Creme

- 2 Esslöffel Ingwersirup (aus einem Glas eingelegtem Ingwer)
- 200 ml Doppelrahm

Füllung zubereiten: Wenn der Kürbis abgekühlt ist, im Mixer zerkleinern. Die restlichen Zutaten für die Füllung zugeben und in einer Schüssel glatt rühren.

Kuchen backen: Die Kürbismasse vorsichtig in die gekühlte Kuchenform geben und 40 Minuten backen. Die Füllung sollte einigermassen fest werden, darf in der Mitte aber noch etwas wabbelig sein. Kuchen vollständig abkühlen lassen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kürbiskern Nougat herstellen: Die Kürbiskerne in einer grossen Pfanne ein paar Minuten rösten bis sie zu knallen beginnen. Während sie rösten, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gerösteten Kerne beiseitestellen, den Zucker in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen bis er braun karamellisiert. Die gerösteten Kürbiskerne rasch einrühren und die Masse auf das vorbereitete Backpapier dünn ausstreichen. Abkühlen und hart werden lassen.

Ingwer Cream zubereiten: Vollrahm mit dem Ingwer-Sirup mischen und cremig schlagen.

Anrichten: Die Ingwer Cream auf die Mitte des Kuchens geben und mit der Rückseite des Löffels leicht verstreichen. Den Kürbis-Nougat mit dem Wallholz zerkleinern und dekorativ über die Creme streuen.