Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Es ist Kürbiszeit: Saftiger Kürbiskuchen mit Kokos, Nuss und Ingwer

[caption id="attachment_10959" align="aligncenter" width="850" caption="Süßer Start in die Kürbiszeit..."]

[/caption]

Wir beginnen die Kürbiswoche mit einem Kuchenrezept um uns den regnerischen Montag zu versüßen. Der leuchtend orange-rote Hokkaidokürbis kann mitsamt der Schale verarbeitet werden. Nur die Kerne müssen mit einem Esslöffel herausgeschält werden. Ingwer und Kokos harmonieren mit Kürbis auch als Suppe. Mit Nuss und mit Rohrohrzucker versüsst wird daraus ein saftiger Kuchen. Wer Karottenkuchen liebt, wird auch bei dieser Kombination begeistert sein.

Zutaten

für eine kleine Backform mit 18 cm Durchmesser, bei normaler Backform die Zutatenmenge verdoppeln

- 2 Eier (XL)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g geraspelter Kürbis (Hokkaido Kürbis mit Schale)
- 100 g Zucker (Rohrohrzucker)
- 75 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandel)

- 75 g Kokosflocken
- 1-2 cm frischer Ingwer, geschält und fein gerieben
- 2 EL Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
- 1 EL Mehl (ich habe Vollkorndinkelmehl genommen. Es geht aber auch Weizen Typ 405)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Falls gewünscht: etwas Zimt und Muskatnuss
- Falls gewünscht: Etwas Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- Etwas Butterschmalz oder Öl zum Einfetten der Backform

Für die Oberfläche

- 100 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Wasser
- Etwas Kokosflocken zum Bestreuen

Zubereitung

- Den Boden der Springform (18 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Den Boden und den Rand einfetten und mit gemahlenen Nüssen ausstreuen.
- Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Vanillezucker und den Rohrohrzucker solange mit dem elektrischen Rührgerät hellschaumig rühren. Das kann 10 Minuten dauern.
- Das Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen.
- Den grob geraspelten Kürbis mit der Mehlmischung, Zimt, Muskatnuss, Zitronenabrieb, Ingwer, den Haselnüssen und die Kokosflocken mischen. miteinander verrühren.
- Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.
- Nun abwechselnd Kürbismischung und geschlagenes Eiweiß unter die helle Eigelbmasse ziehen. In die Springform füllen.
- In die unterste Schiene des auf 180°C heißen Ofens für 40 Minuten backen.
- Ofen ausschalten und einen Spalt öffnen. Den Kuchen noch 15 Minuten nachziehen lassen.
- Dann aus dem Ofen nehmen und in der Form 20 Minuten abkühlen lassen.
- Aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- Den Zitronensaft und Wasser mit Puderzucker klümpchenfrei rühren. Die Glasur auf die Oberfläche pinseln und mit Kokosflocken bestreuen.