

Herbstlicher Kürbis-Apfel-Kuchen



Perfekt schmeckt der Kuchen mit einem Klecks Sahne obendrauf. Erwachsene dürfen auch einen Schuss Amaretto oder Calvados zur Sahne geben. Jetzt noch eine Tasse warmen Tee oder Kaffee dazu, eine warme Kuschedecke und auch der graue verregnete Herbsttag ist gerettet!

Guten Appetit!

Zutaten für 1 runden Kuchen

(Springform mit 26 cm Durchmesser)

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Äpfel
- 4 Eier (mittelgroß)
- 180 g Kokosblütenzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 250 g gemahlene Mandeln
- 150 g Distelöl
- 200 g Weizenmehl Typ 405 bzw. Mandelmehl
- ½ Pack. Backpulver bzw. Weinsteinpulver

Zimtstreusel:

- 150 g Mehl
- 2 EL Kokosblütenzucker und
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 100 g Butter oder Margarine

Variante für alle mit Glutenunverträglichkeit:

Das Rezept lässt sich auch sehr gut in eine glutenfreie Variante abwandeln. In diesem Fall ersetzen Sie Weizenmehl durch Mandelmehl und Backpulver durch Weinsteinbackpulver aus dem Reformhaus. Als glutenfreie Deko streuen Sie statt der Streusel einfach gehobene Mandeln mit etwas Kokosblütenzucker obendrauf.

Zubereitung:

1. Hokkaidokürbis waschen, trocknen, halbieren, Kerne entfernen, in grobe Stücke schneiden und 400 g davon abwägen. Die Äpfel waschen, vierteln und zusammen mit dem Kürbisfleisch fein hacken (am besten mit einem elektrischen Multi-Zerkleinerer).
2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Springform mit Öl einfetten und mit Hartweizengrieß bzw. – bei Glutenunverträglichkeit – mit Mandelmehl bestäuben.
3. In einer großen Backschüssel die Eier zusammen mit dem Kokosblütenzucker, dem Vanillezucker und dem Zimt 10 Minuten auf höchster Stufe ca. 10 Minuten aufschlagen. Anschließend das Öl kurz unterrühren.
4. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Backpulver bzw. Weinsteinpulver mischen und zusammen mit den Mandeln und der Kürbis-Apfel-Mischung kurz aber gründlich verrühren. Das Ganze in die Schüssel mit dem Eierschaum geben und mit einem Schneebesen unterheben.
5. Für die Streusel Mehl, Kokosblütenzucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Kalte Butter oder Margarine in Stücken dazugeben und mit dem Knethaken eines elektrischen Handrührers kurz verrühren. Im Kühlschrank beiseite stellen.
6. Teig in die vorbereitete Form gießen. Streusel darauf verteilen. Für ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Rechtzeitig Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen etwas anders backt.
7. Fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, für ca. 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

