

HARIBO

Saftiger Kürbiskuchen

Schwierigkeitsgrad:



Backen mit HARIBO: Das Beste, was einem Kürbis im Herbst passieren kann? Statt zur Deko zum saftig-leckeren Kuchen werden.

Zutaten:

Für den Teig

800 g Hokkaido-Kürbis
250 g weiche Butter
250 g brauner Zucker
2 Packungen Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
50 g Zartbitterschokolade
500 g Mehl
1 Packung Backpulver

Für die Deko

40 g Backkakao
120 g Puderzucker, gesiebt
etwas Milch
Zuckerstreusel
HARIBO Mini Color-Rado
HARIBO Vampire
5 Holzspieße

Außerdem

2 Gugelhupf-Backformen à 1,5 l

So geht's:

1. Kürbispüree vorbereiten

Kürbis aufschneiden und den Stiel beiseitelegen. Entkernen, Fasern herauskratzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit 100 ml Wasser in einem Topf zugedeckt etwa 10 Minuten weichkochen. Wasser abgießen und den Kürbis fein pürieren.

2. Vorheizen und loslegen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupf-Backformen fetten und mit Mehl ausstäuben. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Anschließend die Eier einzeln unterschlagen.

3. Teig zubereiten

Die klein gehackte Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und unter die Eier-Butter-Masse rühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Kürbispüree unterziehen.

4. Backen und abkühlen lassen

Teig in 2 Gugelhupfformen füllen und gegen Luftbläschen leicht auf die Tischplatte klopfen. Etwa 40 Minuten (Stäbchenprobe!) fertig backen. Für 5 Minuten abkühlen lassen, dann stürzen und komplett auskühlen lassen. Unterseiten der beiden Gugelhupfe begradigen.

5. Kombinieren und verzieren

Kakao, Puderzucker und Milch zu dickflüssigem Guss rühren. Die Hälfte auf einen umgedrehten Gugelhupf streichen. Oberen Gugelhupf aufsetzen und Gussrest über den Gugelhupf verteilen. Mit Zuckerstreuseln, HARIBO Mini Color-Rado und HARIBO Vampiren dekorieren. Vampire auf Holzspieße und anschließend in den Kürbisgugelhupf stecken.

6. Tipp

Statt Schokoguss einen Puderzuckerguss machen und diesen mit Lebensmittelfarbe orange einfärben: So sieht der Kuchen wie ein richtiger Kürbis aus.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

