Kürbisbrot (Kürbiskuchen)

Ingrédients

· 130g Zucker
· 60g Muscovado-Zucker oder Braunzucker
· 20g Puderzucker
· 2 Eier
· 420g Kürbispüree
· 60g Milch
· 260g Mehl
· 4g Backpulver
· 3g Natron
· 5g Zimtpulver + etwas für die Dekoration
· 1g Ingwerpulver
· 0,5g Muskatnuss-Pulver
· 1 Prise Salz
· 160g Mascarpone
· 100g Schlagsahne
· 115g Butter
· 130g Zucker
· 60g Muscovado-Zucker oder Braunzucker
· 2 Eier
· 420g Kürbispüree
· 60g Milch
· 260g Mehl
· 4g Backpulver
· 3g Natron
· 5g Zimtpulver
· 1g Ingwerpulver
· 0,5g Muskatnuss-Pulver
· 1 Prise Salz
· 160g Mascarpone
· 100g Schlagsahne
· 20g Puderzucker

Préparation

1. Sie kennen sicherlich das Bananenbrot, aber wie steht es mit dem Kürbisbrot?

2. Ein köstlicher Kuchen aus Kürbis und Gewürzen, sehr saftig und mit einer cremigen Mascarpone-Glasur bedeckt, sehr beliebt in den Vereinigten Staaten, wo sie viel Kürbis in süßen Rezepten verwenden: Muffins, Torte, Kuchen... Das Rezept ist sehr einfach, wenn Sie hausgemachte Kürbispüree verwenden, achten Sie darauf, dass es gut dick ist, nicht zu feucht, um die endgültige Textur des Kuchens nicht zu verändern.

3. Zutaten:Ich habe das Kürbispüree & Zimtpulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliiert).

4. Einkaufsliste: Butter Zucker Muscovado-Zucker oder Braunzucker Puderzucker 2 Eier Kürbispüree Milch Mehl Backpulver Natron Zimtpulver + etwas für die Dekoration Ingwerpulver 0, Muskatnuss-Pulver 1 Prise Salz Mascarpone Schlagsahne Zubereitungszeit: 25 Minuten + 1 Stunde Backzeit Für einen Kuchen von 24 cm Länge (ich habe einen Kuchen von 20 cm & 3 Muffins mit diesen Mengen gemacht): Der Kuchen: Butter Zucker Muscovado-Zucker oder Braunzucker 2 Eier Kürbispüree Milch Mehl Backpulver Natron Zimtpulver Ingwerpulver 0, Muskatnuss-Pulver 1 Prise Salz Schmelzen Sie die Butter mit den Gewürzen (Zimt, Ingwer, Muskatnuss).

5. Fügen Sie die Zucker hinzu, dann die Eier nacheinander.

6. Integrieren Sie dann das Kürbispüree, das Salz und die Milch.

7. Separat mischen Sie das Mehl, das Backpulver und das Natron und sieben die Mischung.

8. Fügen Sie die trockenen Zutaten zur ersten Mischung hinzu.

9. Gießen Sie den Teig in eine gefettete und bemehlte Form oder eine mit Backpapier ausgelegte Form.

10. Backen Sie bei 160°C für etwa 50 Minuten bis 1 Stunde, je nach Ihrem Ofen, die Spitze eines in den Kuchen gesteckten Messers sollte trocken herauskommen.

11. Lassen Sie ihn abkühlen und stürzen Sie ihn, bevor Sie mit dem Glasieren fortfahren.

12. Die Glasur: Mascarpone Schlagsahne Puderzucker Etwas Zimtpulver Schlagen Sie die Sahne, den Mascarpone und den Puderzucker, bis Sie eine feste Schlagsahne haben.

13. Verteilen Sie die Glasur auf dem Kuchen, bestreuen Sie ihn mit etwas Zimt und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com