

Kürbis Apfelkuchen super einfach

08:21

94%



rezept.sz-magazin.de



Das Rezept

Startseite

Sammlungen & Saisonales

Newsletter

Favoriten & Login

Süddeutsche Zeitung Magazin

Apfel-Kürbiskuchen:

Vorräte abhaken, dann

- ✓ 185 g Mehl, gesiebt (405)
- ✓ 2 g Zimtpulver
- ✓ 2 g Natron (zum Beispiel Baking Soda aus dem Asia-Laden oder - günstiger - Kaiser-Natron aus der Drogerie; mit Dank an Leser H.J.W. für den Hinweis)
- ✓ 1,5 g Backpulver
- ✓ 200 g Zucker (evtl. weniger, wenn Sie es weniger süß mögen)
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 2 Eier
- ✓ 80 ml Olivenöl (nicht zu herb)
- ✓ 20 ml Kürbiskernöl
- ✓ 50 g gebräunte Butter, lauwarm
- ✓ 60 g geriebener Apfel
- ✓ 180 g geriebener Kürbis, zum Beispiel Butternut oder Hokkaido (beides auf der groben Seite einer Vierkantreibe)

Calvados-Vanille-Sahne:

- ✓ 200 g Sahne
- ✓ Prise Zucker
- ✓ Messerspitze Vanillemark
- ✓ 50 ml Calvados-Apfelbranntwein
- ✓ ein paar Zitronenzesten



Schmeckt wunderbar zum Kaffee oder als Nachspeise: Apfel-Kürbiskuchen mit einem Klecks Calvados-Vanillecreme.

Zubereitung Apfel-Kürbis-Kuchen mit Calvados-Vanillecreme:



Schmeckt wunderbar zum Kaffee oder als Nachspeise: Apfel-Kürbiskuchen mit einem Klecks Calvados-Vanillecreme.

Zubereitung Apfel-Kürbis-Kuchen mit Calvados-Vanillecreme:

- 1 Alle trockenen Zutaten mit den Eiern und den Ölen sowie der flüssigen Butter verrühren, bis alles gut vermischt ist. Dann den geriebenen Apfel und Kürbis unterheben.
- 2 In eine mit Backpapier (auch an den Rändern) ausgelegte, ca. 25 x 30 cm große Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 30 bis 45 Minuten goldbraun backen.
Hinweis: Die Backzeit variiert. Stäbchenprobe machen!
- 3 Entweder noch warm in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäubt servieren oder auskühlen lassen.
- 4 Dazu passt sehr gut eine Calvados-Vanille-Sahnecreme: 200 g Sahne mit etwas Zucker und einer Messerspitze Vanillemark halbsteif schlagen, 50 ml Calvados auf die Hälfte reduzieren und nach dem Abkühlen unter die Sahne heben, mit etwas Zitronenzeste auffrischen.

Tipp:

Das Obst kann beliebig ausgetauscht werden. Auch die Öle und die Butter können ersetzt werden, zum Beispiel durch Nussöl.