

PUMPKIN BREAD

ZUTATEN

(für eine Kastenform ca. 10x22x7 cm,
1,2 l Inhalt)

- 1 kleiner Hokkaido Kürbis (ca. 800 g)
 - 3 Eier (M)
 - 120 g zerlassene Butter
 - 200 g Zucker
 - 1/2 TL Salz
 - 1/2 TL gemahlener Zimt
 - 1/4 TL geriebene Muskatnuss
 - 1/4 TL gemahlener Ingwer
 - 270 g glattes Mehl (W 480)
 - 1/2 Packung (Weinstein-) Backpulver
- Zum Bestreuen (optional):
- 1 EL Zucker und 1/3 TL Zimt



ZUBEREITUNG

1. Für das Kürbispüree:
Hinweis: Hier wurde ein etwas größerer Hokkaido-Kürbis mit 1,5 kg verarbeitet. Dieser ergibt ca. 925 g Kürbispüree. Für diesen Kuchen werden 300 g benötigt.

Den Kürbis halbieren, mit einem Löffel entkernen und in Spalten schneiden. Wer möchte, kann ihn zusätzlich schälen (wie hier gemacht), bei der Sorte Hokkaido ist das aber kein Muss. Die Spalten in 3-4 cm große Würfel schneiden.
2. Die Kürbiswürfel in einem großen Topf, der einige Zentimeter mit Wasser gefüllt ist, zugedeckt rund 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Den Kürbis abseihen und mit einem Stabmixer pürieren. Abkühlen lassen.
3. Eier, 300 g Kürbispüree, zerlassene Butter, Zucker, Salz, Zimt, Muskatnuss und Ingwer in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl und Backpulver zugeben und kurz mit den restlichen Zutaten vermengen.
4. Eine Kastenform ölen oder mit Backpapier auslegen und mit der Kuchenmasse befüllen. Für eine knusprige Zucker-Zimt-Kruste: 1 EL Zucker mit 1/3 TL Zimt vermengen und damit gleichmäßig den Teig in der Form bestreuen.

5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen, bis er goldbraun ist und ein mittig in den Teig gestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt, rund 55 Minuten. Tipp: Wer den Teig mit Zucker-Zimt-Mischung bestreut, sollte nach rund 15-20 Minuten Backzeit kontrollieren, ob sich die Zucker-Kruste vom restlichen Teig abhebt oder unkontrolliert aufzuspringen beginnt. Falls dem so ist, die Oberfläche des Kuchens mit einem Messer längs einritzen.
6. Das Pumpkin Bread abkühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)