



Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 11.12.2020

Gewürzkuchen vom Blech mit Kürbis, Äpfeln und Streusel

Für 9 Stück

Zutaten:

150 g Hokkaido-Kürbis (entkernt, mit Schale)
60-80ml Wasser
150 ml Haferdrink
300 g Weizenmehl (Type 550)
2 geh. EL Speisestärke
160 g Rohrohrzucker
2TL Backpulver
1 Msp. Vanille, gemahlen
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamom
1 Prise Piment
1 Prise Nelken, gemahlen
120 ml Pflanzenöl
130 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
2 EL Apfelessig
2-3 Äpfel (säuerlich, z.B. Boskop)

Zutaten für die Streusel:

60 g Weizenmehl (Type 550)
30 g Rohrohrzucker
50 g Pflanzenmargarine
1 Prise Zimt

Für die Dekoration:

Puderzucker
Ahornsirup

Außerdem:

Quadratische Backform oder Backrahmen (20x20cm)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Gewürzkuchen Kürbis würfeln und in 60-80ml Wasser 5-10 Minuten garen bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Zum Abkühlen beiseitestellen, dann mit dem Haferdrink pürieren.
3. Mehl, Speisestärke, Rohrohrzucker, Backpulver, Vanille, Salz, Zimt, Kardamom, Piment und gemahlene Nelken mischen. Pflanzenöl, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und Apfelessig zugeben, dann die Kürbismischung und mit einem Schneebesen von Hand zu einem glatten Rührteig verarbeiten. Rührteig in die vorbereitete Backform geben.
4. Äpfel schälen und entkernen, dann dritteln und Rillen einschneiden. Die Apfeldrittel in den Teig setzen.
5. Aus Mehl, Rohrohrzucker, Pflanzenmargarine und Zimt die Streusel kneten und auf den Kuchen streuen.
6. Den Gewürzkuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 45 Minuten goldgelb backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen.
7. Ausgekühlter Gewürzkuchen aus der Backform lösen und mit Puderzucker und etwas Ahornsirup dekorieren.