

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, 09.10.2020**

**Kürbis-Apfel-Kuchen mit Knusperkruste vom Blech**

**Für 18 Stücke**

### Zutaten

#### Für Teig und Belag:

etwa 650 g Hokkaido-Kürbis (je nach Größe etwa ein  $\frac{3}{4}$  Kürbis)  
 250 g Weizenmehl (Type 405)  
 1 leicht gehäufter TL (8 g) Backpulver  
 160 g gemahlene Haselnüsse (alternativ gemahlene Mandeln)  
 2 mittelgroße säuerliche Äpfel  
 1 TL Zitronensaft  
 320 g weiche Butter  
 320 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 5 Eier (Größe M)

#### Für die Knusperkruste:

100 g gehobelte Mandeln  
 100 g geschälte Kürbiskerne  
 200 g Zucker  
 etwas Wasser (ca. 30-40 ml)

#### Außerdem:

etwas Butter für das Backblech

### Zubereitung

1. Ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Butter ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Kürbis putzen, waschen, trocken reiben und entkernen. 500 g Kürbisfruchtfleisch in feine, etwa 1 cm große Würfel schneiden.
3. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, sieben und die Haselnüsse gründlich untermengen. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Apfelstücke fein raspeln. 200 g Apfelraspeln und Zitronensaft mischen.
4. Butter, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes oder in der Küchenmaschine nicht zu schaumig aufschlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren.
5. Die geraspelten Äpfel dazu geben und unter die Buttermasse heben. Mehl-Haselnuss-Mischung in 2-3 Portionen kurz unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt verstreichen. Die Kürbiswürfel darauf gleichmäßig verteilen.
6. Für die Knusperkruste Mandeln, Kürbiskerne und Zucker mischen und anschließend mit dem Wasser leicht benetzen, sodass der Zucker an Mandeln und Kürbiskernen haften bleibt.
7. Die Knuspermischung auf Teig und Kürbiswürfeln verteilen.
8. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen ca. 40–45 Minuten goldbraun backen.
9. Das Blech aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und den Kuchen auskühlen lassen.
10. Kuchen zum Servieren in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten.

**Unser Tipp:** Dazu passt sehr gut geschlagene Sahne.

