

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 26.10.2023

Kürbis-Birnenkuchen vom Blech

Für 20 Stücke

Zutaten:

Für den Rührteig:

320 g zimmerwarme Butter
320 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
250 g Birnen
1 TL Zitronenpaste (5 g)
250 g Weizenmehl (Type 405)
3 TL Backpulver (8 g)
200 g gemahlene Mandeln

Für den Belag:

600 g Hokkaido-Kürbis

Für die Knusperkruste:

100 g Mandelblättchen
100 g Kürbiskerne
200 g Zucker
30 ml bis 40 ml Wasser

Außerdem:

Backblech (ca. 30 cm x 40 cm)
weiche Butter für das Blech



Zubereitung:

1. Ein Backblech (ca. 30 cm x 40 cm) fetten.
2. **Für den Rührteig** Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 3-5 Minuten nicht zu schaumig aufschlagen.
3. Eier einzeln jeweils 30 Sekunden unterrühren.
4. Birnen waschen, trocknen und schälen. Birnen auf der groben Seite einer Vierkanteibe bis zum Kerngehäuse raspeln. Birnenraspeln und Zitronenpaste unterrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben, mit den gemahlenden Mandeln vermengen und unter die Buttermasse heben.
6. Rührteig mit einem feuchten Silikonschaber auf dem vorbereiteten Blech glattstreichen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Inzwischen **für den Belag** den Kürbis schälen und das weiche Innere und die Kerne am besten mit einem scharfkantigen Esslöffel entfernen. Kürbisfruchtfleisch etwa 1 cm groß würfeln und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
8. **Für die Knusperkruste** Mandelblättchen, Kürbiskerne und Zucker in eine Schüssel geben und mischen. Mit dem Wasser leicht benetzen, so dass der Zucker an Mandeln und Kürbiskernen kleben bleibt.
9. Die Knuspermischung auf dem Blech verteilen und den Kuchen im heißen Ofen in der Ofenmitte 45-50 Minuten backen. Kuchen auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
10. Kuchen in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt geschlagene Sahne.