

## > Pumpkin Spice Kürbiskuchen

Die leckerste Art den Herbst zu genießen!



### ZUTATEN:

#### Teig:

125 g	Butter
240 g	NATURATA Rübenzucker
2 Stück	Eier
300 g	Kürbispüree
3 EL	Pumpkin Spice
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker
225 g	Mehl
1 Prise	NATURATA Deutsches Steinsalz
2 TL	Backpulver
1 TL	Natron

#### Glasur:

150 g	Sahne
200 g	Frischkäse
60 g	NATURATA Rübenzucker
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
2 EL	NATURATA Puderzucker
50 g	NATURATA Cashewkerne
	NATURATA Vollrohrzucker

## ZUBEREITUNG

1. Butter mit 240 g NATURATA Rübenzucker und einem Päckchen NATURATA Vanillezucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Kürbispüree hinzufügen und gut unterheben.
2. Mehl, Pumpkin Spice, NATURATA Steinsalz, Backpulver und Natron mischen, zum Teig geben und vermengen bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Kuchenmasse in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form geben. Bei 180°C im Ofen für ca. 30 Minuten backen.
3. Sahne mit 60 g NATURATA Rübenzucker, einem Päckchen NATURATA Vanillezucker und Zimt steif schlagen. Frischkäse anschließend unterrühren.
4. Puderzucker in einer Pfanne zu einem hellen Karamell schmelzen lassen. NATURATA Cashewkerne hineingeben und mit dem Karamell vermengen. Die karamellisierten Cashewkerne auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.
5. Die fertige Frischkäsecreme auf dem ausgekühlten Kürbiskuchen verteilen und mit karamellisierten Cashewkernen, sowie etwas NATURATA Vollrohrzucker bestreuen.

## Tipp:

Kürbispüree gibt es fertig zu kaufen. Man kann es jedoch auch schnell und auf Vorrat selbst herstellen. Dafür einen Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und im Ofen bei 160°C Umluft für ca. 30 Minuten garen bis er weich ist. Anschließend im Mixer pürieren und je nach Bedarf weiterverarbeiten oder einfrieren.

<b>Zubereitungszeit:</b>	40 Minuten
<b>Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Temperatur:</b>	180°C Ober-/Unterhitze
<b>Backform:</b>	26 cm Durchmesser

**Abdruck honorarfrei**  
**Belegexemplare erbeten**