



Kürbis-Kuchen

mit Frischkäse-Topping und saftigen Äpfeln

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Walnüsse hacken. Kürbis putzen, ggf. schälen, in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Äpfel waschen. Kürbis und 1 Apfel grob raspeln. Butter und 200 g Zucker cremig rühren, Eier nacheinander unterrühren. Mehl, 1 Prise Salz und Backpulver mischen. Nacheinander saure Sahne und Mehlmischung unter die Eimasse rühren. Gehackte Walnüsse, Kürbis- und Apfelraspel unterrühren.
2. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen. (Stäbchenprobe) Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen übrige Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Rübenzucker und 6 EL Wasser in einer Pfanne aufkochen, 2-3 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Apfelspalten darin ca. 3 Minuten dünsten und anschließend abkühlen lassen.
4. Für das Topping Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Puderzucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Creme auf den Kuchen streichen und in Stücke schneiden. Die Äpfel darauf verteilen.



 Zubereitungszeit: Lang

Zutaten (für 12 Stücke)

Naturata Zutaten

100 g Walnussbruch

200 g + 4 EL
Rübenzucker

100 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

400 g Kürbis

800 g rotschalige Äpfel

200 g Butter

4 Eier

175 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

200 g saure Sahne

200 g Doppelrahmfrischkäse

50 g Schlagsahne