


# Kürbiskuchen

## Zutaten

**Für den Streusel**

50 g hellbrauner Zucker

40 g Mehl (Allzweckmehl)

60 g Pecannüsse, fein gehackt

1 TL gemahlener Zimt

43 g Butter, geschmolzen

**Für den Kuchen**

254 g Mehl (Allzweckmehl)

1 TL Backpulver

1/2 TL Natron (Backnatron)

1/2 TL feines Salz

1/2 TL gemahlener Zimt

1/4 TL gemahlener Ingwer

1/4 TL gemahlene Muskatnuss

100 g hellbrauner Zucker

100 g Zucker (granuliert)

244 g Kürbispüree

100 g neutrales Öl (z. B. Raps, Sonnenblume, Avocado)

113 g saure Sahne (bei Raumtemperatur)

2 große Eier, verquirlt

**Für den Guss**

63 g Puderzucker (gesiebt)

2 EL Ahornsirup

# Zubereitung

Zu Beginn den Ofen auf 175 °C vorheizen und den Boden einer Metall-Backform (ca. 20 cm Quadrat) einfetten. Für den Streusel die vorgesehenen Zutaten in einer Schüssel mischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Für den Kuchen die trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren und in einer zweiten Schüssel Kürbispüree, neutrales Öl, saure Sahne und Eier verrühren. Die flüssigen Zutaten werden dann in die trockenen gegeben und alles nur kurz verrührt, bis die Masse gerade so verbunden ist.
Danach etwa die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form geben und mit der Hälfte des Streusels bedecken. Den restlichen Teig darüber verteilen und mit dem übrigen Streusel abschließen. Den Kuchen anschließend etwa 35 Minuten backen, bis ein in die Mitte gestecktes Holzstäbchen sauber herauskommt; je nach Formmaterial kann die Backzeit etwas variieren. Nach dem Backen den Kuchen etwa 15 Minuten abkühlen lassen.
Für den Guss Puderzucker mit Ahornsirup zu einer dickflüssigen, gut verlaufenden Masse verrühren und über den warmen Kuchen träufeln. Abschließend in Quadrate schneiden und servieren; Reste zugedeckt bis zu vier Tage bei Raumtemperatur aufbewahren.

Guten Appetit!