



Kürbiskuchen mit Streusel-Topping

⌚ Preparation time: 40 minutes 👤 Portions: 8
🕒 Cooking time: 60 minutes
Total time: 100 minutes

Zutaten für einen Kuchen (ca. 6-8 Portionen)

Für einen Kuchen

- 350 g Hokkaido-Kürbis (Gewicht ohne Kerngehäuse gewogen)
- 2 EL Kokosöl + 100 ml Kokosöl für den Teig
- 3 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 1 Prise Zimt + 2 TL Zimt für den Teig
- 1 Apfel (ca. 140 g)
- 25 g Ingwer (Gewicht ohne Schale)
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 50 g Kokosraspel
- 120 g Rohrzucker
- 1 EL Weinstein Backpulver
- 1 TL Natron
- 150 ml Pflanzendrink
- Eine große Prise gemahlene Muskatnuss
- 1 TL gemahlene Vanille

Für das Crumble-Topping

- 70 g Haferflocken
- 30 g klein gehackte Pekannüsse oder Walnüsse
- 30 g Kürbiskerne
- 80 g vegane Butter (ich benutze Bio Alsan)
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Außerdem: eine Kasten-Backform mit den Maßen 26 cm Länge, 11 cm Breite

Zubereitung (40 Minuten Arbeitszeit + 60 Minuten Backzeit)

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Hokkaido-Kürbis waschen, aufschneiden, entkernen und 350 g Kürbis (ohne Kerngehäuse) abwägen. Kürbis mit Schale in Würfel schneiden. 2 EL Kokosöl, 1 EL Ahornsirup und eine Prise Zimt vermischen und mit den Kürbiswürfeln vermengen.
3. Kürbiswürfel auf das Backblech verteilen.
4. Kürbisstücke ca. 15 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben, bis die Kürbisstücke ganz weich sind. Dann Kürbiswürfel in einen Mixer geben und mit 2 EL Ahornsirup sowie einen weiteren Prise Zimt pürieren.
5. Einen Apfel waschen und mit einer Haushaltsraspel ohne Kerngehäuse aufraspeln.
6. Ein Stück Ingwer schälen und mit einer Ingwerreibe aufreiben.
7. Apfel- und Ingwerraspel vermengen.
8. In einer großen Rührschüssel 300 g Dinkelmehl, 50 g Kokosraspel, 120 g Rohrzucker, 1 EL Backpulver, 2 TL Zimt, eine große Prise frisch aufgeriebene Muskatnuss und 1 TL gemahlene Vanille vermengen. 1 TL Natron dazu geben. Apfel-Ingwerraspel und Kürbismus ebenfalls hinzu geben. Teig unter Zugabe von 100 ml Kokosöl und 150 ml Pflanzendrink verkneten/verrühren, bis ein sämiger gleichmäßiger Teig entsteht.
9. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen/Hitze vom vorherigen Backen der Kürbisstücke reduzieren.
10. Eine Kastenbackform mit reichlich Kokosfett oder Margarine einfetten. Teig in die Kastenform füllen.
11. Alle oben für das "Crumble"/die Streusel angegebenen Zutaten mit den Hände in einer Schüssel verkneten und auf den Kuchenteig in der Form geben. Tipp: Das Crumble unbedingt mit einer Gabel in den Teig von oben einarbeiten bzw. hineindrücken. Wenn das Crumble zu oberflächlich auf

dem Teig liegt, bröseln es später vom Kuchen zu stark herunter.

12. Kuchen bei 180 Grad Umluft 10 Minuten backen. Dann Kürbiskuchen mit Alufolie abdecken, damit das Crumble an der Oberfläche nicht verbrennt. Kuchen weitere 50-60 Minuten fertig backen.

Wichtig: Bitte schneidet den Kuchen nicht gleich an, wenn Ihr ihn aus dem Ofen geholt habt. Der Kuchen sollte zuerst deutlich abgekühlt sein. Der Teig braucht ein wenig bis er sich setzt. Am Besten, Ihr lasst den Kuchen nach dem Backen noch 2 Stunden ziehen. Dann ist er perfekt.