



Veganer, fluffiger Kürbiskuchen mit Schokodrops

⌚ Preparation time: 15 minutes

👤 Portions: 8

Cooking time: 55 minutes

Total time: 70 minutes

Zutaten für einen Kuchen (6-8 Portionen)

- 250 g Hokkaido-Kürbis (tatsächlich verwendete Menge ungeschält und ohne Kerne)
- 1-2 TL Pflanzenöl (ich habe Kokosöl* verwendet)
- 200 ml Pflanzendrink (z.B. Oatly Haferdrink*)
- 1 TL Kurkuma* (optional für eine schöne gelbe Färbung des Kuchens)
- 250 g Dinkelmehl type 630
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g Rohrzucker*
- Eine Prise Meersalz
- 1 EL Zimt
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron* (oder etwas mehr Backpulver)
- 1 EL Apfelessig (oder Zitronensaft)
- 100 ml Kokosöl (oder Rapsöl) + Öl zum Fetten der Form
- Vegane Schokodrops nach Belieben (der Kuchen kann aber natürlich auch ohne Schokolade zubereitet werden)

Außerdem: Eine Backform ca.25 cm lang x 11 breit x 7 hoch*

Tipp: Man kann mit einer kleinen Variation aus diesem Kürbiskuchen mit Schokodrops, auch einen leckeren Kürbis-Marmorkuchen zubereiten. Vermischt dafür einfach 1/3 des fertigen Teiges mit 4 EL rohem Kakaopulver*. Füllt den reinen Kürbisteig dann zuerst in die Form und gebt anschließend den Schokoteig-Anteil darüber. Dann den Schokoteig mit einer Gabel in kreisförmigen Bewegungen unterziehen, damit der Kuchen später eine hübsche Marmorierung erhält. Die Zugabe von Schokodrops ist dann optional.

Als Foodbloggerin werde ich immer wieder nach meinen Küchengeräten gefragt. Ohne dass der Hersteller informiert ist (also keine bezahlte Werbung), möchte ich Euch heute den Handmixer von WME* empfehlen, den ich auch bei der Zubereitung dieses Rezepts einmal mehr benutzt habe. Es ist ein sehr kleiner, handlicher und leichter Mixer. Mir ist es immer wichtig, dass Küchengeräte nicht viel Platz in meiner Küche einnehmen, einfach zu reinigen sind und eine Top-Leistung erbringen. Von diesem Handmixer von WME* bin ich hellauf begeistert und kann ihn gerne empfehlen. Er ist darüber hinaus sehr kostengünstig in der Anschaffung und hat richtig viel Power! **Amazon Affiliate-Links*

Zubereitung (12 Minuten Backzeit Kürbisstücke + 15 Minuten Arbeitszeit + 45 Minuten Backzeit Kuchen)

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Hokkaido-Kürbis waschen und entkernen. 250 g Kürbisstücke würfeln, mit 1-2 TL Kokosöl vermischen, auf dem Backpapier verteilen und bei 200 Grad Umluft rund 12 Minuten weich backen.
3. Die weich gegarten Kürbiswürfel mit 200 ml Pflanzendrink und 1 TL Kurkuma im Mixer pürieren.
4. 250 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben. 150 g gemahlene Mandeln, 150 g Rohrzucker, eine Prise Meersalz und 1 EL Zimt dazu geben.
5. 2 TL Backpulver und 1 TL Natron dazu geben und 1 EL Apfelessig direkt auf das Natron träufeln, bis es schäumt. Dadurch wird das Natron aktiviert und der Kuchen besonders fluffig-weich.
6. Dann die gemixte "Kürbis-Milch" und 100 ml flüssiges Kokosöl (oder Rapsöl) hinzufügen und mit einem Handrührgerät einen gleichmäßigen Teig anrühren.
7. Backform mit Kokosöl (oder Margarine) leicht einfetten und den Teig hineinfüllen. Nach Belieben vegane Schokodrops in den Teig einrühren/unterheben und obenauf in den Teig drücken.
8. Kürbiskuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen rund 45-50 Minuten backen (Stäbchentest). Kuchen nach ca. 15 Minuten Backzeit längs leicht einschneiden, damit er kontrolliert reißt.
9. Kürbiskuchen aus dem Ofen holen, 30 Minuten abkühlen lassen, den Kuchen mit einem dünnen, scharfen Messer vorsichtig vom Rand lösen, aus der Form stürzen und genießen.

Lasst es Euch schmecken! Der Kuchen wird einfach perfekt fluffig, nicht bröselig und schmeckt rundum gut. Viel Spaß beim Ausprobieren.