



Einfacher, fluffig-cremiger Kürbiskuchen

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 45 minutes
Total time: 65 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten für einen Kuchen (Springform mit 24 cm Durchmesser)

Für den Kuchenboden

- 30 g [geschrotete Leinsamen](#)*
- 250 g Dinkelmehl (Type 630)
- 120 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 100 g [Kokosblütenzucker](#)*
- Eine große Prise frisch aufgeriebene Muskatnuss
- 1-2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Apfelessig oder Zitronensaft
- 100 ml [Kokosöl](#)*
- 170 ml Pflanzendrink (z.B. Sojadrink oder Haferdrink)

Für die Kürbisfüllung

- 320 g Hokkaido-Kürbis (mit Schale, entkernt)
- 2 TL [Kokosöl](#) + [Kokosöl](#)* zum Fetten der Springform
- 1 geh. EL Speisestärke
- 2 TL Zimt
- 1 kl. TL [Kurkuma](#)*
- 200 g Seidentofu
- 3 EL [Ahornsirup](#)*
- 5-10 g frischer Ingwer
- Optional: 2-3 TL [dunkles Mandelmus](#)* zum Garnieren
- Optional: Eine Handvoll Pekannüsse (oder Walnüsse) zum Garnieren
- Optional: 2 TL [geschälte Hanfsamen](#)* zum Bestreuen/Garnieren

[Amazon Affiliate-Links](#)

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 45 Minuten Backzeit für Kürbis und Kuchen)

1. Mit der Vorbereitung der Kürbisschicht des Kuchens beginnen. Dafür den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Hokkaidokürbis halbieren, entkernen und 300-320 g Hokkaido in Würfel schneiden. Kürbiswürfel mit 2 TL Kokosöl vermischt auf das Backblech geben und bei 200 Grad Umluft rund 15 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist.
2. Kürbiswürfel mit 1 geh. EL Speisestärke, 1-2 TL Zimt, 1 kl. TL Kurkuma, 200 g Seidentofu, 3 EL Ahornsirup sowie 5-10 g frischem, geschälten Ingwer im Mixer fein cremig pürieren.
3. Dann für die untere Kuchenschicht 30 g geschrotete Leinsamen mit 5 EL Wasser verrühren und kurz quellen lassen. 250 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben. Alle weiteren Zutaten für den Teigboden sowie die aufgequollenen geschroteten Leinsamen hinzu geben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
4. Ofen auf 180 Grad Umluft vorgeheizt lassen (ist ja noch warm vom Kürbis-backen). Springform öffnen, einen Bogen Backpapier über den Boden legen und Springform wieder schließen. Überstehendes Backpapier außen herum mit einer Schere einkürzen. Die Seitenränder der Backform innen leicht mit Öl bepinseln (oder mit Margarine einfetten).
5. Den Teig für den Kuchenboden in die Springform streichen.
6. Dann das Kürbis-Seidentofu-Püree einfüllen und ebenfalls verstreichen.
7. Kuchen bei 180 Grad Umluft rund 30 Minuten backen.

8. Kuchen aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und mit einem scharfen, dünnen Messer vorsichtig vom Seitenrand der Springform lösen, bevor man die Form öffnet. Zum Garnieren ein wenig dunkles Mandelmus über den Kuchen träufeln, einige Pekannüsse darauf setzen und den Kuchen mit geschälten Hanfsamen garniert servieren.

So kannst du den Herbst so richtig genießen. Alleine die Farbe dieses Kuchens macht einfach gute Laune. Wenn du dann die zarte Cremeschicht im Mund schmelzen lässt und den fluffigen, süßen Kuchenboden dazu genießt, verschwindet sogar der Novemberblues. Zumindest für eine kurze, schöne Zeit. Versprochen. Darf's noch ein Stück sein? Trotz seiner cremigen Topping-Schicht, ist der Kuchen wunderbar schnittfest. Abgedeckt kannst du ihn im Kühlschrank mehrere Tage aufbewahren.