

ZUTATEN

KUCHEN

1 Hokkaido Kürbis
3 Eier Größe M
Prise Salz
170g Zucker
1 TL Vanillepaste
180ml neutrales Pflanzenöl
300g Kürbispüree
1 TL Zimt
1/2 TL Muskat
Prise gemahlener Ingwer
Prise gemahlene Nelke
300g Mehl
1 TL Backpulver
25g Backkakao
3 EL Milch
200g Zartbitter Kuchenglasur

BAISER

2 Eiweiß
Prise Salz
100g Zucker
Schwarze Lebensmittelfarbe

KÜRBIS SCHOKO MARMORKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für das Kürbispüree den Hokkaido waschen, aufschneiden, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen 45 Minuten weich backen. Anschließend mit etwas Wasser pürieren und 300g vom Püree abnehmen für das Kuchenrezept. Übriges Püree nach dem Abkühlen z.B. in einem Gefrierbeutel einfrieren für zukünftige Rezepte

3. Für den Kürbis Schoko Marmorkuchen Eier mit Salz und Zucker hell cremig aufschlagen. Öl, sowie Kürbispüree zugeben und unterrühren. Gewürze mit Mehl und Backpulver vermischen und zum Teig geben. Sobald alles vermengt ist, eine Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform gießen. Übrigen Teig mit Kakao und Milch schokoladig machen. Diesen Teig anschließend auf den Kürbis Teil gießen und kurz mit einem Löffel unterheben. Im Ofen 60 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen

4. Für die Baiser Geister Ofen auf 80°C Ober-/Unterhitze herunterstellen. Eiweiß mit Prise Salz schaumig aufschlagen und nach und nach Zucker einrieseln lassen. Ca. 5 - 7 Minuten aufschlagen, bis eine feste Baiser Masse entstanden ist, die ihre Form beibehält. Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und unterschiedlich große Tupfer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Baiser Geister im Ofen 2,5 Stunden trocknen lassen. Anschließend kurz auskühlen lassen und mithilfe eines Pinsels und schwarzer Lebensmittelfarbe kleine Gesichter auf die Baiser Tufts malen

5. Nun kommt alles zusammen: Kuchen mithilfe eines Messers vom Rand der Kastenform lösen und vorsichtig aus der Form kippen. Kürbis Schoko Marmorkuchen auf ein Kuchengitter setzen und mit der im Wasserbad oder Mikrowelle erhitzten Kuchenglasur überziehen. Baiser Geister auf den Kuchen setzen und alles möglichst frisch mit kleinen und großen Monstern genießen

REZEPT FÜR: 1 KASTENFORM
DAUER: 5 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 4 STD 30 MIN

