

Apfel-Kürbis-Gewürzkuchen

Zutaten

für 1 Backblech (ca. 25 x 25 cm)

	Kuchen
120 g	Butter
250 g	Kürbis (Butternut/Hokkaido, in Stücke)
2 Stk	Äpfel, entkernt in Stücke
180 g	Zucker
1,5 TL	Zimt
½ - 1 TL	Ingwerpulver
4	Eier (M)
220g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“ oder frisch gemahlen
2 TL	Weinsteinbackpulver
½ TL	Salz
	Topping
250 g	Quark, 40%
60 g	Puderzucker
Evtl.	Kürbiskerne geröstet, gehackt oder Pistazien, gehackt



Zubereitung

- Ofen auf **180°C (O/U)** vorheizen
- Backform (**ca. 25 x 25 cm**) einfetten
- **60 g** Butter, Kürbisstücke und Äpfel mit einer halben Tasse Wasser in einen kleinen Kochtopf geben. Auf kleiner Stufe ca. **15 - 20 Minuten** weich kochen.
- Zucker, restliche Butter und Gewürze zugeben und mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Masse etwas abkühlen lassen
- Eier in einer Schüssel verquirlen, zugeben und gut unterrühren

- Mehl und Weinsteinbackpulver mischen, zugeben und mit einem Schneebesen klümpchenfrei untermischen
- Teigmasse in die Backform geben und **40 - 45 Minuten bei 180°C (O/U)** backen
- Stäbchenprobe machen und den Kuchen aus dem Ofen nehmen
- In der Form vollständig auskühlen lassen

Topping

- Quark mit Puderzucker glatt rühren und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen
- Evtl. noch mit gerösteten und gehakten Kürbiskerne oder Pistazien bestreuen