

Apfel-Kürbis-Gewürzkuchen

Thermomix-Rezept

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

im Thermomix

- Backofen auf **180°C (O/U)** vorheizen
- Backform (**ca. 25 x 25 cm**) einfetten
- **60 g** Butter, Kürbisstücke und Äpfel in den Mixtopf geben.
3 Minuten / 100°C / Stufe 1 mit Deckel garen
- **40 ml** Wasser zugeben. weitere **15 Minuten / 100°C / Stufe 1** ohne Deckel dämpfen



- anschließend **20 Sek / Stufe 5** pürieren
- Zucker, restliche Butter und Gewürze zugeben und nochmals **20 Sek / Stufe 5** fein pürieren und Masse etwas abkühlen lassen
- Eier zugeben und **10 Sek / Stufe 3,5** untermischen
- Mehl und Weinsteinbackpulver mischen, in den Mixtopf geben und **10 Sek / Stufe 4** vermischen
- 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 und Puderzucker mit einem Schneebesen cremig zusammenrühren.
- Auf den Kuchen geben, glatt streichen und mit einer Gabel Dekor-Streifen in die Oberfläche ziehen
- wer mag kann noch Kürbiskerne rösten und hacken und darüber streuen (Alternativ Pistazien)