



Menge 1 Springform



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

HALLOWEEN-KÜRBISKUCHEN

Schauerlich-leckerer Kürbis-Mandel-Kuchen



Zutaten

250 g	Hokkaido-Kürbis (vorbereitet gewogen)
4	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Diamant Brauner Zucker
1	Bio-Zitrone
200 g	gemahlene Mandeln
50 g	Vollkorn-Weizenmehl
1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	gemahlener Zimt
250 g	Diamant Puderzucker
200 g	Marzipan-Rohmasse
	gelbe, grüne und rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Kürbis waschen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch fein reiben.
2. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit braunem Zucker schaumig rühren. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronensaft und -schale zugeben.
3. Kürbisfruchtfleisch mit Mandeln, Mehl, Backpulver und Zimt verrühren und unter die Eimasse rühren. Eischnee unterheben.
4. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Teig hineinfüllen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 40-45 Minuten backen.
6. Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und Backpapier abziehen. Puderzucker mit 3–4 EL heißem Wasser zu einer Glasur verrühren und mit Lebensmittelfarbe nach Geschmack einfärben. Kuchen damit überziehen.
7. Für die Kürbisdekoration Marzipan mit gelber und roter Lebensmittelfarbe orange einfärben und kleine Kürbisse daraus formen. Für die Stiele Marzipan mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und Kürbisse damit verzieren. Kuchen mit den Marzipankürbissen dekorieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.