



Kürbisbrot

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

Für eine Kastenform von circa 11 cm x 29 cm.

100 Walnüsse oder Pekannüsse, leicht geröstet und fein gehackt
2 TL Zimt
2 EL Zucker
2 EL Ahornsirup

für den Teig

300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1/4 TL Muskat
1 Prise gemahlene Nelke
1/2 TL Salz
100 g Zartbitterschokolade, fein gehackt, nach Belieben
75 g entkernte, getrocknete Datteln, leicht mehliert und grob gehackt
1 Apfel, geschält, entkernt und grob gerieben
2 Eier
100 ml Pflanzenöl
50 ml Ahornsirup
150 g Zucker
450 g Kürbispüree von einem Hokkaidokürbis
1 TL Vanille-Extrakt
1 Orange, Saft und geriebene Schale
1 TL frischer Ingwer, fein gerieben

Zutaten für die Glasur

4 EL Ahornsirup
80 g Puderzucker

Zubereitung

Hokkaidokürbis entkernen, kleinschneiden, mit 250 Milliliter Wasser 20 Minuten so lange aufkochen, bis der Kürbis weich ist. Abtropfen lassen und fein pürieren. Mithilfe eines Feinsiebs das Püree mindestens 20 Minuten gut abtropfen lassen. 450 Gramm davon für den Kuchen abwiegen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft oder Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform einbuttern und mit Backpapier auslegen.

Für die Füllung: In einer kleinen Schüssel alle Zutaten vermengen, zur Seite stellen.

Für den Teig: Mehl, Backpulver, Natron, Gewürze und Salz in einer großen Schüssel vermengen. In einer kleinen Schüssel die gehackte Schokolade mit den Datteln durchmischen. Den geriebenen Apfel in einer Schüssel zur Seite stelle.

In einer großen Schüssel die Eier mit dem Pflanzenöl aufschlagen, gefolgt von Ahornsirup, Zucker, Kürbispüree, Vanille-Extrakt, Ingwer, Orangenschale und Saft.

Die Mehl-Gewürzmischung mit einem Holzlöffel oder Gummispachtel unter die Kürbis-Masse heben, dabei nicht zu stark rühren. Die gehackte Schokolade und die Datteln unterheben, gefolgt von dem Apfel. Die Hälfte des Teigs in die Backform geben. Die Nussfüllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig darauf verteilen. Mit einem Messer oder Stäbchen den Teig mit der Füllung marmorieren.

Etwa 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Farbe prüfen und eventuell mit Backpapier abdecken. Gartest machen. 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen. Aus der Backform nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur: Puderzucker mit Ahornsirup aufschlagen und auf den abgekühlten Kuchen auftragen.