

Kaffee-Kürbiskernkuchen

24 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Kürbiskern-Sandmasse:

380 g weiche Butter
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
9 Dotter (Größe M)
450 g glattes Mehl
1 ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 g fein geriebene Kürbiskerne
200 ml kalter starker Kaffee
60 ml Kaffeelikör
9 Eiklar (Größe M)

Vanille-Oberscreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
100 g Zucker
1 l Milch
100 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen und Dekorieren:

2 EL gesiebter Backkakao
340 g Kompottananasstücke

1 Kürbiskern-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Kürbiskernen, Kaffee und Likör mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

4 Vanille-Oberscreme:

Für die Creme Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Das Schlagobers unter den erkalteten Pudding rühren. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Den Kuchen mit Kakao bestreuen und mit abgetropften Ananas dekorieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Aufstreichen der Creme den Kuchen mit 180 g Weichselmarmelade bestreichen.
- Den Kuchen mit 150 ml geschlagenem Schlagobers dekorieren.

