




Kürbis-Brownie

ca. 36 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Füllung:

600 g geschälter, entkernter, in Stücke geschnittener Speisekürbis (Hokkaido)
100 g Zucker
2 KL gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
150 ml Wasser
20 g geschälter frischer Ingwer
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
2 Eier (Größe M)

Sandmasse:

200 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
250 g flüssige Zartbitterkuvertüre
75 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g gesiebter Backkakao

Zum Verzieren:

300 g weißer Rollfondant
30 g grüner Modellierfondant
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot und gelb
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

- 1 Füllung:**
Für die Füllung Kürbis mit Zucker, Gewürzen und Wasser dünsten. Ingwer dazugeben, vom Herd nehmen, pürieren und erkalten lassen. Das erkaltete Kürbispüree mit Frischkäse und Eiern verrühren und zur Seite stellen.
- 2 Sandmasse:**
Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Die Kuvertüre kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Kakao mit dem Kochlöffel unterheben.
- 3** Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Masse hineingeben und glatt streichen. Die Füllung auf der Masse verteilen und mit einer Gabel durchziehen damit eine Marmorierung entsteht.
- 4** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

5 Zum Verzieren:

Den Rollfondant mit Speisefarben orange einfärben. Für 4 Kürbisse ca. 50 g vom orangenen Fondant zu einer 15 cm langen Rolle formen. In 4 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Mit einem Messerrücken kleine Einkerbungen seitlich in die Kugeln drücken. Für die Stängel mithilfe von Modellierstäben kleine Löcher oben in den Kürbis drücken (Abb. 1). Aus grünem Fondant kleine Kürbisstängel formen und mit Zuckerschrift oben am Kürbis befestigen.



6 Den Kuchen mit den Kürbissen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Kürbis-Gesichter einfach Augen und Nase mit einem Holzspieß aushöhlen und mit Dr. Oetker Zuckerschrift ausmalen.