



# Backrezept für HALLOWEEN gesucht?

## KÜRBISKERN-KUCHEN Ein Halloween-Rezept

### ZUTATEN

Für 2 normale (25cm Ø) oder 4 kleine (15cm Ø) Gugelhopf-Formen

#### Für den Gugelhopf:

Backtrennspray  
150g Butter  
250g Zucker  
2 Msp Salz  
8 Eigelb  
300g geraffelter Kürbis  
300g fein gehackte Kürbiskerne  
3 EL Zimtpulver  
½ KL Nelkenpulver  
2 Msp Muskatpulver  
200g Halbweissmehl  
1 Pack Backpulver  
5 Eiweiss steif

#### Für die Füllung:

1 geraffelter Apfel  
300g Frischkäse CH  
4 EL Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

#### Für die Dekoration:

50g grüner Fondant / Marzipan  
100g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. **Für den Gugelhopf:** Für den Gugelhopf: Butter, Zucker, Salz und Eigelb rühren bis die Masse hell ist. Eiweiss steif schlagen. Kürbis rüsten und an der Röstiraffel reiben. Kürbis, sowie fein gehackte Kürbiskerne, Gewürze, Mehl und Backpulver unter die Eigelbmasse ziehen. Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Masse in die mit Backtrennspray eingefetteten Formen geben. In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten, je nach Backformgrösse backen. Nadelprobe machen! Stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. **Für die Füllung:** Apfel an der Röstiraffel reiben. Anschliessen alle Zutaten gut mischen.
4. **Für die Dekoration:** Grüner Fondant oder Marzipan als Stiel formen. Puderzucker mit dem Zitronensaft und der Lebensmittelfarbe zur Glasur angerühren.
5. **Kuchen füllen/dekorieren:** Einen Gugelhopf mit der Oberseite nach unten aufstellen. Boden bei Bedarf mit Messer begradigen. Den Boden mit Füllung bestreichen (4 EL für das Füllen des Lochs übrig lassen). Den zweiten Gugelhopf mit der Unterseite auf die Crème setzen. Das obere Loch mit der restlichen Füllung füllen. Mit roter Puderzucker-glasur garnieren. Stiel aufsetzen.

### TIPPS:

- Anstelle der fein gehackten Kürbiskerne können auch gemahlene Haselnüsse oder Mandeln verwendet werden.
- Das Kürbisfleisch kann auch durch Zucchini ersetzt werden.
- Der Gugelhopf und auch die Füllung kann einige Tage im Voraus zubereitet werden. Beides ist im Kühlschrank gut abgedeckt 5–7 Tage haltbar. Erst kurz vor dem Servieren füllen.

gemeinsam.kompetent.engagiert.  
**Wir, die Frauen vom Land.**  
landfrauen.ch



MIGGA FALETT

