

Sonntagskuchen**Claudia Hennicke-Pöschk****Freitag, den 04.10.2024****Kürbiskuchen mit Apfelgelee****Für ca. 14 Stücke****Zutaten****Für den Mürbeteig und den Kürbis:**

100 g Butter, kalt
40 g Puderzucker
1 Msp Vanillezucker
1 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
150 g Weizenmehl (Type 405)
400 g Hokkaido Kürbis
Für die Sandmasse
150 g Butter, zimmerwarm
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
etwas Salz
3 Eier (Größe M)
80 g Weizenmehl (Type 405)
30 g Weizenstärke
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Zucker
0,5 TL Zimt

Für die Apfeldecke und die Garnitur

2 Blatt Gelatine, weiß
450 g Apfelsaft
40 g Zucker
2 Eigelb (Größe M)
30 g Vanillepuddingpulver
200 g Schlagsahne
einige Apfelstücke, für die Garnitur

Außerdem

Backblech
Backpapier für den Mürbeteig
Kuchenrolle/Rollholz
Tortenring (Ø 26 cm)
Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Butter würfeln und mit Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und von Hand kurz verkneten.
2. Mehl darauf sieben und kurz unterkneten.
3. Mürbeteig zu einer Kugel formen etwas flachdrücken, abdecken und ca. 30 Minuten kühl stellen.
4. Anschließend den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier rund (Ø 26 cm) ausrollen.
5. Oberes Backpapier abziehen. Teigboden auf dem Backpapier auf ein Blech ziehen und mit einem Tortenring (Ø 26 cm) umstellen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
6. Teig auf dem Blech, im heißen Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, im unteren Ofendrittel etwa 10-15 Minuten vorbacken.
7. Inzwischen den Kürbis putzen, Kerne und weiches Inneres mit einem Esstlöffel entfernen. Ungeschältes Kürbisfruchtfleisch in 1 cm kleine Würfel schneiden.

8. Für die Sandmasse Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 8 Minuten schaumig rühren (Die Masse gelingt am besten, wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben).
9. Die Eier einzeln jeweils 30 Sekunden unterrühren
10. Mehl und Stärke mischen und auf die Buttermasse sieben, Mandeln zufügen und kurz unterheben.
11. Vorgebackenen Mürbeteig auf dem Blech aus dem Ofen nehmen.
12. Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze einstellen. Sandmasse auf den angebackenen Mürbeteig geben, mit 300 g Kürbiswürfeln bestreuen und vorsichtig untermischen.
13. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig auf den Kuchen streuen. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 35 Minuten backen.
14. Inzwischen für die Apfeldecke die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
15. in einem kleinen Topf 350 g Apfelsaft und Zucker aufkochen.
16. In einem hohen Becher 100 g Apfelsaft, Eigelb und Vanillepuddingpulver mit einem Schneebesen verrühren, in die kochende Saftmischung rühren und unter ständigem Rühren kurz durchkochen.
17. Topf von der Kochstelle nehmen, eingeweichte Gelatine ausdrücken unter die Saftmischung rühren und auf dem gebackenen Kuchen verteilen. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde fest werden lassen.
18. Inzwischen die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
19. Tortenring vorsichtig vom Kürbiskuchen lösen und auf eine Platte setzen. Kuchen in 14 Stücke einteilen und auf jedes Stück eine Sahnerosette dressieren und mit jeweils einem Apfelstückchen ausgarnieren. Kuchen portionieren und servieren.