

Kürbis-Joghurt-Kuchen



Zutaten

für den Boden (eckige Form 25x25 cm):

250 g Haferkekse (z.B. Hobbits)
75 g Butter

für die Glasur:

50 g dunkle Schokolade (70%)
1 TL Butter

für die Kürbis-Joghurt-Masse

350 g Kürbispüree (siehe Tipp)
3 Eier
100 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
100 ml Sonnenblumenöl
300 Joghurt (3,8 % Fett)
2 gestrichene TL Backpulver

Zubereitung

Bereitet zuerst das Kürbispüree vor, falls ihr keins zur Hand (oder noch im Tiefkühlschrank) habt. Dazu schneidet ihr 400 g Hokkaido-Kürbisfleisch (gerne mit Schale, falls ihr einen Bio-Kürbis gekauft habt) in Würfel und gebt diese mit etwas Wasser in eine ofenfeste Form. Lasst den Kürbis bei 200 °C ca. 40 Minuten weich garen und abschließend abkühlen. Zum Abschluss püriert ihr das Fruchtfleisch zu einem feinen Püree.

Während der Kürbis abkühlt, könnt ihr schon den Boden zubereiten. Fettet eine eckige Backform (25x25 cm, ersatzweise: rund Ø 26 cm) am Boden und den Seiten ein. Zerbröselt die Haferkekse, indem ihr sie entweder mithilfe eines Gefrierbeutels und einer Teigrolle zerkleinert. Dazu gebt ihr die Kekse in den Gefrierbeutel, legt ihn flach auf die Arbeitsfläche und haut mit der Teigrolle darauf, bis die Kekse richtig schöne Krümel geworden sind. Oder ihr verwendet einen Blitzhacker. Damit geht's auch.

Lasst die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht abkühlen. Gebt die Kekse in eine Schüssel und fügt die Butter hinzu. Vermischt beide Zutaten gut, gebt sie in die Form und drückt sie mit eurer flachen Hand gut fest. Stellt den Boden anschließend eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Kurz vor Ende der Kühlzeit könnt ihr den Ofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gebt die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Rührschüssel und schlägt alles ca. 3 Minuten zu einer hellen, schaumigen Masse auf. Rührt weiter und lasst das Öl in einem dünnen Strahl hinzulaufen. Fügt anschließend den Joghurt und das Backpulver hinzu und rührt beides gut unter. Zum Schluss kommt das erkaltete Kürbispüree hinzu. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, nehmt ihr den Boden aus dem Kühlschrank und gebt die Kürbis-Joghurt-Masse auf den Boden.

Backt den Kuchen ca. 1 Stunde auf mittlerer Schiene. Stellt dann den Ofen aus und öffnet ihn einen Spalt. Klemmt einen Kochlöffel in die Tür, falls sie euch wieder zufällt. Lasst den Kuchen weitere 15 Minuten im Ofen weiterziehen, stellt ihn dann in der Form auf ein Kuchengitter und lasst ihn vollständig auskühlen.

Hakt für die Glasur die Schokolade fein und schmelzt sie zusammen mit der Butter über einem Wasserbad. Passt dabei auf, dass das Gefäß, in dem ihr die Glasur zubereitet nicht direkt mit dem Wasser in Kontakt kommt und nicht zu heiß wird. Sonst verliert die Schokolade ihren Glanz. Lasst die Glasur mithilfe eines Löffels in feinen Linien über den Kuchen laufen.

