Kürbiskuchen mit Frischkäse Frosting

Endlich Kürbiszeit!!! Im Herbst/Winter 2023 Kürbis definitiv zu meiner Lieblings-Gemüsesorte. Wie sieht es da bei Euch so aus? Auch bekennender Kürbisliebhaber?
Prinzipiell zaudere ich für mich und meine Liebsten immer pikante Kürbisgerichte. Kürbis im Kuchen habe ich bis jetzt eher gar nicht probiert. Aber wie gesagt „bis jetzt". Alles muss man mal probieren und da es für gut befunden wurde, teile ich das Rezept natürlich mit Euch – Kürbiskuchen mit Frischkäse Topping

Kürbiskuchen mit Frischkäse-Frosting

Zutaten:

- 400 g Kürbis
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Öl
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Zimt gemahlen
- ½ TL Nelken gemahlen
- 1 MS Muskat gemahlen
- 1 Prise Salz

Frischkäse-Frosting

- 120 g Frischkäse
- 3 EL Staubzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2-3 EL Wasser
- Pekannüsse

Den Kürbis schälen, in Würfel schneiden und in etwas Wasser weichkochen (dauert ca. 20 Minuten). Abseihen und mit Stabmixer fein pürieren. Abkühlen lassen.
Eier cremig aufschlagen, Zucker hinzugeben und weiterrühren. Nach und nach Öl hinzufügen. Kürbispüree etlöffelweise hinzugeben. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Salz vermischen und unterheben.
Gugelhupfform oder Springform mit Butter einstreichen und Mehl ausstäuben. Teig einfüllen und bei 180°C ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe!.Kuchen auskühlen lassen.
Für den Frischkäse Frosting den Frischkäse mit dem Schneebesen cremig rühren. Staubzucker und Vanilleextrakt zufügen. Soviel Wasser hinzufügen, bis eine leicht zu streichende cremige Masse entsteht. Flüssig sollte das Frosting allerdings nicht sein.Kuchen mit dem Frosting bestreichen. 8-10 Pekannüsse grob mit dem Messer hacken. Ganze und gehackte Pekannüsse am Kuchen verteilen.
Frischkäse Frosting ist mal eine tolle Alternative zu einer Zuckerglasur. Sie ist nicht zu süß und herrlich cremig. Natürlich ist sie nicht so lange haltbar wie Zuckerglasur. Der Kuchen sollte schon innerhalb 2 bis max. 3 Tagen aufgegessen werden. Aber so lange hält sich bei uns sowieso kein Kuchen, der ist vorher schon aufgefüttert. Ich finde den Kuchen für einen gemütlichen Sonntagnachmittag-Kaffee mit der Familie und Freunden perfekt. Probiert es aus!
Ich bin jetzt dann mal im Garten, meine letzten Kürbisse ernten.