



Kürbiskuchen mit Nougatcreme

Zutaten

Für eine Kastenform

Für den Kürbiskuchen:

1 Butternut-Kürbis (300 g Kürbispüree)
3 Eier
125 ml Ahornsirup
125 ml mildes Olivenöl oder Kokosöl
100 g Haferflocken (oder gemahlene Mandeln)
120 g Dinkelmehl
2 TL Weinstein-Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise gemahlene Vanille
1 Prise Salz

Für die Gianduja-Nougatcreme:

100 g VIVANI Dunkle Nougat Schokolade
250 ml Sahne

Für den Belag:

2 Äpfel
1 TL Kokosöl
2 EL Ahornsirup
1/2 Bio-Orange

So wird's gemacht

01 Für den Kürbiskuchen den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

02 Den Kürbis schälen, entkernen und in grobe Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech legen. Im Ofen ca. 25-30 Minuten weich backen. Danach pürieren und etwa 300 g Kürbispüree für den Kuchen abmessen.

03 Die Haferflocken in einem Food Processor oder Zerkleinerer zu feinem Mehl mahlen. Alternativ können auch gemahlene Mandeln verwendet werden.

04 Alle Zutaten für den Kuchen nun in eine große Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

05 Die Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen. Den Teig hineingeben und gleichmäßig verstreichen.

06 Im vorgeheizten Backofen etwa 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Aus der Form nehmen und komplett abkühlen lassen.

07 Währenddessen die Gianduja-Nougatcreme zubereiten. Dazu die Sahne in einem Topf aufkochen. Die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Die heiße Sahne dazugeben, verrühren und schmelzen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab glattmischen. Im Kühlschrank 5 Stunden kaltstellen.

08 Nun für den Belag die Äpfel mit der Schale in Spalten schneiden. Kokosöl in einer Pfanne zerlassen.

09 Die Äpfel zugeben und bei kleiner Hitze schwenken. Ahornsirup, Zimt und Saft sowie Abrieb der Orange zugeben. Bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten leicht karamellisieren lassen. Anschließend abkühlen lassen.

10 Nach der Kühlzeit die Nougatcreme mit dem Handmixer cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel geben und dekorativ auf den Kuchen aufspritzen.

11. Zum Schluss die Äpfel auf der Creme verteilen. Nach Belieben den Kuchen noch mit weiteren Toppings garnieren, z. B. Mandelhälften oder Zimtsterne.

Tipp: Wenn geschmorter Kürbis aus dem Ofen übrigbleibt, kann er sehr gut als Basis in Pastasaucen, im Risotto, Porridge oder Curry weiterverwendet werden.