

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 28.10.2022

Kürbiskuchen mit Pistaziencreme

Für 16 Stück

### Zutaten:

#### Für die Pistazien-Ganache:

1 Blatt Gelatine  
15 g Pistazienkerne  
80 g weiße Kuvertüre  
210 g kalte Schlagsahne  
15 g flüssiger Honig

#### Für den Kürbiskuchen:

280 g Hokkaido-Kürbis  
250 g gemahlene Mandeln  
50 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
6 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Marzipanrohmasse  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
etwas Madras-Currypulver

#### Für die Glasur:

250 g weiße Kuvertüre  
25 g Traubenkernöl  
20 g gehackte Pistazienkerne

#### Außerdem:

Pürierstab  
Kastenform (30 cm x 11 cm)  
Backpapier für die Form

#### Zubereitung:

- 1. Am Vortag** für die **Ganache** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pistazien im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. In einem kleinen Topf 60 g Sahne aufkochen, von der Kochstelle nehmen und den Honig unterrühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die Honig-Sahne geben und unter Rühren auflösen. Honig-Sahne über die Kuvertüre geben und glattrühren. Restliche Sahne (150 g) zu geben und mit einem Pürierstab kurz mixen. Zum Schluss die gemahlene Pistazien unterrühren. Ganache über Nacht abgedeckt kalt stellen.
2. Eine Kastenform (30 x 11 Zentimeter) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den **Kuchen** den Kürbis waschen und trocknen. Kerne und weiches Inneres mit einem Esslöffel aus dem Kürbis entfernen. Kürbis schälen und das Fruchtfleisch auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln. Gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren vorsichtig rösten. Mehl und Backpulver mischen und sieben, Mandeln untermischen. Unser Tipp: Das Kürbis-Fruchtfleisch kann man auch ungeschält raspeln, geschält fällt das Raspeln allerdings leichter.



4. Die Eier trennen. Eiweiß, Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen eines Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem stabilen Eischnee schlagen, beiseite stellen.
5. Marzipan würfeln. Marzipan und Eigelbe in eine große Schüssel geben und wie oben glatrühren. Je etwas Muskatnuss und Currypulver zugeben und 5 Minuten cremig rühren.
6. Kürbis auf die Eigelbmasse geben und mit einem Silikon-Teigschaber untermischen. Erst den Eischnee, dann die Mandelmischung kurz unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 35 - 40 Minuten backen. Kuchen in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Kuchen vorsichtig aus der Form heben und über Nacht auskühlen lassen.
7. **Am nächsten Tag** die Ganache mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Mit einem Sägemesser aus dem Kuchen der Länge nach einen dreieckigen Keil schneiden und vorsichtig herausheben. Ganache in den Kuchen füllen, glattstreichen, den Keil umgedreht darauf setzen und leicht andrücken.
8. Für die **Glasur** die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Öl zur Kuvertüre geben und glatrühren. Pistazien untermischen und den gefüllten Kürbiskuchen mit der Glasur überziehen. Glasur fest werden lassen, den Kuchen auf eine Platte setzen und servieren.