

# Herbstfarben: Hokkaido- Matcha-Kuchen



Hui, es ist schon wieder ein Weilchen her, dass es hier etwas Leckeres zu Lesen gab! In der letzten Woche war aber auch viel los. Eine alte Freundin aus Schulzeiten, die die letzten Jahre mit ihrer Familie in San Francisco verbracht hatte, kam nach ihrer Heimkehr nach Deutschland im August zu Besuch und wir hatten nach 1,5 Jahren ein Wiedersehen zu feiern. Zusammen gingen wir auf Tour: Quer durch den Südwesten fuhren wir von Freiburg über Tübingen nach Heidenheim, wo wir eine weitere Freundin aus Studientagen besuchten. Bei dieser Gelegenheit konnten wir auch endlich deren Tochter Mia kennen lernen, die wir 13 Monate nur auf Fotos gesehen hatten, und das neu gebaute Haus bewundern. Unterwegs leuchteten überall die Bäume in strahlendsten Herbstfarben. Dieses unglaubliche Gelb und Orange, manchmal gedämpft durch Herbstnebel, manchmal betont durch einen intensiv blauen Himmel und Sonnenschein – das sind die wunderschönen Seiten des Herbstes.



Nach diesem ereignisreichen und fantastischen Wochenende könnte man meinen, mein Kopf war etwas überlastet von all den Neuigkeiten und Plaudereien, denn die Woche startete mit einem fiesen

Migränetag.

Umso schöner, dass ich heute dazu komme, eine neue Kreation für euch zu bloggen. Auf unserem Esstisch liegen zurzeit Zierkürbisse in Gelb, Orange und Grün und vor dem Fenster leuchten Kirschbaumblätter und der nahe Wald in ebendiesen Farben. Da wollte ich einen Herbstkuchen backen. Was lag näher als das kräftige Orange des Kürbisses einzubauen und fürs Grün passte Matcha mit seinem grünen, leicht erdigen Aroma wunderbar. Den Kürbis schmeckt man gar nicht sehr, aber er macht den Teig schön saftig. Der Geschmack des Matchas kommt gut zum Tragen und das grüne Pulver ist gleichzeitig ein wunderbarer  
Muntermacher.





Bei dieser Gelegenheit habe ich eine weitere Form von Detlef Kuenen/ [DEK-Design](#) ausprobiert. Demnächst möchte ich zwei von ihnen hier verlosen, denn ich finde, sie sind ein perfektes

(Weihnachts)Geschenk für alle, die gerne backen bzw. jemanden kennen, der das gerne tut. Jeder einfache Rührkuchen wird so zu etwas ganz Besonderem und zu einem Hingucker sowieso! =)

### **Für eine große Kastenform**

[oder die Form *Rollo* von DEK-Design]

200 g Hokkaidokürbis  
1 TL gemahlener Ingwer  
3 Eier  
150 g weiche Butter  
2 EL Rum  
200 g feiner Rohrohrzucker  
350 g Dinkelmehl (200 g Vollkornmehl + 150 g Weißmehl)  
3 TL Backpulver  
2 TL Matchapulver  
4-6 EL Milch

Das abgewogene Kürbisfleisch fein würfeln und mit wenig Wasser (der Boden sollte gerade so bedeckt sein) in einen Topf geben. Zugedeckt in wenigen Minuten weich garen und die restliche Flüssigkeit zum Schluss verdampfen lassen. Fein pürieren – eventuell mit einem Esslöffel Milch – und dann den gemahlenden Ingwer unterrühren.

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und beiseite stellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und der weichen Butter cremig rühren. Den Rum dazu geben und dann das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen. Sollte der Teig etwas zu fest werden, einige Esslöffel Milch zugießen und einrühren.

Nun den Teig halbieren oder auch 2:5 aufteilen. Einen Teil mit dem Matcha, den anderen Teil mit dem Kürbispüree vermischen und jeweils anteilig den Eischnee unterheben. Eventuell braucht der Matcha-Teil noch etwas Milch, der Teig sollte gut zu rühren sein.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und die Backform gut fetten und mit etwas Gries austreuen. Dann den Teig farblich abwechselnd in die Form geben, entweder in Streifen



nebeneinander oder in wilden Klecksen durcheinander – das ist reine Geschmackssache. Man kann auch einen normalen Marmorkuchen daraus machen und mit einer Gabel durch kreisende Bewegungen das Muster erzeugen.

30-45 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Form variieren, also nach 30 Minuten auf jeden Fall nachschauen und die Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen in der Form gut auskühlen lassen und dann stürzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen... [nurkochen]



Ich hoffe, ihr genießt die Herbsttage und versüßt euch die kurzen Tage mit Seelenfutter und feinen Backwaren aus der eigenen Küche!

Eure Judith ♥