Saftiger Kürbiskuchen mit Gewürzen & Bratapfelringen



Mein Wochenende war wieder vollgepackt mit Arbeit und meine Pause musste ich einfach in der Sonne verbringen und den vielleicht letzten goldenen Herbsttag genießen. Der blaue Himmel strahlte mit den leuchtend gelben und orangen Bäumen um die Wette und in der Sonne war es so mild, dass ich im Pulli spazieren konnte.
Ich hoffe sehr, ihr konntet die Nasen auch noch mal in die Sonne halten, bevor es nasskalt und windig in die neue Woche ging.

Dafür hatte ich dann gestern Abend spontan Lust, zu backen und wenn draußen Wind und Regen toben, muss es natürlich ein Herbstkuchen sein!
Schon länger hatte ich mal wieder Lust auf einen saftigen Karottenkuchen oder irgendwas mit Kürbis… Dieser Kuchen

verbindet beides: Mit warmen Wintergewürzen und Nüssen stimmt er uns schon mal ein bisschen auf die Weihnachtszeit ein, der Kürbis macht ihn herrlich saftig und die Bratapfelringe sorgen für die fruchtig-säuerliche Note.



Ich hätte den Kuchen gern noch ein wenig höher gehabt, aber mein

Backrahmen wollte nicht so wie ich. Nächstes Mal nehme ich meine quadratische Backform für die Brownies. Ihr könnt auch eine runde Springform (max. 24 cm Durchmesser) nehmen. Und bei den Gewürzen fühlt euch frei, zu nehmen und zu lassen, was ihr (nicht) mögt!

Für 1 quadratische Form, 20×20 cm:

220 g Margarine
120 g Rohrzucker + etwas mehr zum Bestreuen
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 ½ Leinsameneier (2 ½ EL Gold Leinsamen + 8 EL Wasser)
200 g grob geriebener Kürbis, z.B. Hokkaido
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Dinkelmehl 630
3 TL Backpulver
½ TL Zimt
1 Prise Piment
Etwas frisch geriebene Muskatnuss
2 mittelgroße, säuerliche Äpfel, Kerngehäuse ausgestochen
(Puderzucker)

Die Leinsamen mit dem Wasser 10 Minuten quellen lassen, in der Zwischenzeit die anderen Zutaten richten. Die trockenen Zutaten vermischen. Die Form mit Backpapier auslegen. Dann die Leinsamen pürieren. Den Ofen auf 170 °C vorheizen.
Fett, Zucker und Orangenschale schaumig rühren, die Leinsameneier unterrühren und dann den Kürbis dazu geben. Die Mehl-Nuss-Gewürzmischung nach und nach zufügen und unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Äpfel in 1,5 cm dicke Ringe schneiden (wer mag, schält sie vorher, dann lassen sie sich auf dem Kuchen besser essen, aber mit Schale sieht es hübscher aus), recht eng nebeneinander auf den Kuchen legen und leicht in den Teig drücken. Die Apfelringe mit etwas Zucker (nach Belieben auch Zimt-Zucker) bestreuen. Wer mag legt noch Rosinen in die Apfelringe. Den Kuchen ca. 35 Minuten backen, bis ein eingestochenes Stäbchen sauber heraus kommt und die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen

und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.



Ich wünsche euch eine genussvolle Woche! Mach es euch schön,

eure Judith