

Hokkaidokuchen



Ein wirklich sehr weicher und saftiger Kuchen
Ein gewagtes Experiment mit einem Kürbiskuchen. Normalerweise halte ich mich an die von mir selbst schon festgestellten, besten Maße für einen Rührkuchen mit Kürbis, Zucchini, Wurzeln, Pastinaken, Petersilienwurzeln oder einem anderen Gemüse. Die auch einen Erfolg beim Backen versprechen. Und zwar maximal Hälfte zu Hälfte von Weizenmehl und Gemüse zu verwenden. Sie haben solch einen Kuchen sicherlich auch schon zubereitet.

Bei diesem Rezept habe ich jedoch ein Experiment gewagt. Ich war unsicher, ob der Kuchen gelingt. Ich hatte einen großen Hokkaidokürbis vorrätig. Und habe genau ein Viertel davon für den Kuchen verwendet. Das waren 300 g. Und somit kommen nur 200 g Weizenmehl in den Rührkuchen. Haben Sie das auch schon einmal ausprobiert und einen solchen Kuchen gebacken?

Beim Rühren des Rührteigs in der Küchenmaschine war ich jedoch

ein wenig verunsichert ob der Backfähigkeit des Rührteigs, ob der Kuchen gelingt und vor allem, ob er kompakt zusammenhält oder nicht. Also gab ich nach einigem Nachdenken doch noch ein fünftes Ei in den Rührteig. Für mehr Kompaktheit, Stabilität und Festigkeit.

Und so gelingt der Hokkaidokuchen auf alle Fälle und ist aufgrund der verwendeten Menge an Hokkaido auch sehr saftig, frisch und schmackhaft.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden.

Zusätzlich:

- 1 Ei
- 300 g Hokkaidokürbis (1/4 Viertel eines großen Kürbis)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft



Mit geriebenem Hokkaidokürbis
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei das zusätzliche Ei aufschlagen und dazugeben.

Kürbis putzen und vom Kerngehäuse befreien. In grobe Stücke schneiden und in der Küchenmaschine grob zerreiben.

Kürbis mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Kuchen in einer Kastenbackform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!