

KÜRBISKUCHEN IM BLUMENKLEID



Zutaten für 4 Personen:

200 g Hokkaidokürbis
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
100 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz
3 TL Zimt
100 ml Sojamilch
1 Orange (Saft und Schale)
100 g weiche Margarine

Topping
200 g (veganer) Frischkäse
50 g Puderzucker
1 Msp Vanillepulver
Blüten von Asters oder Gänseblümchen
(oder Walnüsse)

Den Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen und eine 20 cm Backform vorbereiten. Den Hokkaidokürbis fein raspeln, die Schale der Orange dünn abreiben.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.

Die Sojamilch mit dem Orangensaft und der Margarine in einem weiteren Gefäß verrühren und diese Mischung sowie die Kürbistraspel und die Orangenschale zu den trockenen Zutaten geben und alle Zutaten miteinander vermischen.

Den Teig in die Backform geben und den Kürbiskuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 45 Minuten backen. (Nach 20-30 Minuten die Form mit Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.)

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen.

Frischkäse mit Puderzucker cremig mixen und auf dem Kuchen verteilen. Nach Belieben mit Blüten oder Walnüssen dekorieren.