Kürbiskuchen mit Butter-Rum-Sauce



Von Christina

Dieser super leckere, saftige Kuchen eignet sich unheimlich gut für jeden Anlass! Egal, ob als Mitbringsel zur "Halloween-Party", als Nachtisch an Heilig Abend, oder zur gemütlichen Kaffee (Tee)-Runde. Durch den Zimt, den Kürbis und den Ingwer passt dieser Kuchen einfach wunderbar in die kalte Jahreszeit und zaubert mit seinem vielfältigen Geschmack jedem ein Lächeln ins Gesicht.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std. 15 min	**50 min**	**n/a**	**2 Std. 5 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN KUCHEN:

- **300 g** Zucker
- **165 g** brauner Zucker
- **5** große Eier
  Raumtemperatur
- **218 g** Sonnenblumenöl
- **1 ½ TL** Vanilleextrakt
- **450 g** Kürbispüree
- **360 g** Mehl
- **1 ½ EL** Backpulver
- **3 TL** gemahlenen Zimt
- **1 ½ TL** gemahlenen Ingwer
- **1 TL** Muskat
- **1 TL** Salz

FÜR DIE SAUCE:

- **226 g** Butter
- **300 g** Zucker
- **350 ml** Kondensmilch
- **2 EL** Vanilleextrakt
- **1 EL** Rumextrakt

Werkzeuge

- Waage
- Springform
- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

1. FÜR DEN KUCHEN:

01 Heize den Ofen auf 160 Grad vor.

02 Fette die Gugelhupfform ein und bestäube sie mit etwas Mehl.

03 Verrühre Zucker und Eier auf mittlerer Stufe für ca. fünf Minuten, bis die Maße hell wird und fluffig ist.

04 Füge das Öl und das Vanilleextrakt hinzu und rühre es kurz unter (ca. 30 sec.).

05 Füge nun das Kürbispüree hinzu und rühre es kurz unter die Maße, bis alles zusammenkommt.

06 Mixe nun in einer separaten Schüssel alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwer, Muskat, Salz).

07 Rühre die trockenen Zutaten nun langsam auf niedrigster Stufe unter die Ei-Maße.

08 Fülle die Maße in die Gugelhupfform und backe den Kuchen für ca. 50-55 min.

09 Mache den Holzstäbchentest. Hier bei sollte das Holzstäbchen noch ein klein wenig saftige Krümel an sich haben.

10 Lass den Kuchen komplett auskühlen, bevor du ihn auf eine Platte stürzt.

2. FÜR DIE SAUCE:

01 Schütte alle Zutaten zusammen in einen mittel großen Topf.

02 Unter ständigem Rühren die Maße zum Kochen bringen.

03 Vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen bevor die Sauce über den Kuchen gegeben wird.

04 Guten Appetit!