

KÜRBIS-WALNUSS-TÖRTCHEN MIT SALZKARAMELL

(Für 6 Törtchen mit einem Durchmesser von 8,5 cm)

Zutaten

Für den Kürbiskuchen:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 150g weiche Butter
- 150g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200g Mehl (Typ 550)
- 2 gestr. TL Backpulver
- 75g grob gehackte Walnuskerne

Für das Salzkaramell:

- 40g Zucker
- 25ml Sahne
- 20g Butter
- etwas Meersalz

Für die Frischkäsecreme:

- 400g Frischkäse
- 60g Puderzucker

Für die Deko

- einige halbierte Walnuskerne

Zubereitung

Für den Kuchen zuerst den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und mit der Schnittfläche in eine Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Umluft) 35 Minuten backen. Auskühlen lassen, die Schale entfernen und 300g Kürbisfleisch abwiegen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Salz und den Eiern schaumig schlagen. Das Kürbisfleisch unterrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermischen und kurz unterrühren. Die Walnüsse unterheben. Die Törtchenformen fetten und mehlen bzw. die Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen. Den Teig in die Formen füllen und bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen (die Muffins etwas kürzer, Stäbchenprobe!). Die Törtchen abkühlen lassen.



Für das Salzkaramell den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam karamellisieren lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, vorsichtig die Sahne hinzugeben (kann spritzen!) und mit einem Schneebesen verrühren. Auf kleine Hitze schalten und köcheln lassen, bis sich die Zuckerklumpen aufgelöst haben. Die Butter unterrühren und mit dem Salz abschmecken. Achtung, Karamell ist heiß!

Den Puderzucker mit einem Schneebesen unter den Frischkäse rühren (nicht mit dem Handrührgerät!).

Nun von den Kürbisküchlein einen Deckel abschneiden, so dass sie oben gerade sind. Dann die Küchlein waagrecht halbieren. Auf die untere Hälfte 1 TL Salzkaramell streichen und 1-2 EL Frischkäsecreme geben, glatt streichen. Die obere Hälfte draufsetzen, wieder 1-2 EL Frischkäsecreme draufgeben und unregelmäßig verstreichen. 1-2 TL Salzkaramell auf die Creme fließen lassen (eventuell vorher noch mal kurz erwärmen) und mit den halben Walnusskernen dekorieren.

Tip: Aus der Menge bekommt ihr auch zwölf Muffins oder ihr backt eine Torte. Genau kann ich es nicht sagen, aber ich schätze der Teig reicht für eine 20 cm Springform. Und das übrige Kürbispüree kann auch gut für den nächsten Kuchen eingefroren werden.