

CHOVIVA®-KÜRBIS RÜHRKUCHEN

Rezept entwickelt von
Julijana Cavic
Konditorin

Zutaten:	200 g	Kürbispüree
	125 g	Butter
	125 g	Zucker
	150 g	Vollei
	180 g	Weizenmehl Type 405
	60 g	Sonnenblumenkernmehl
	5 g	Pumpkin Spice Gewürz
	8 g	Backpulver
	40 g	ChoViva® semi sweet chips vegan
	60 g	Milch
		Salz

Zubereitung: Einen Hokkaido Kürbis halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Im Ofen garen, mit einem Pürierstab zu Püree verarbeiten und abkühlen lassen. Weiche Butter mit Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen, nach und nach das Vollei hinzugeben, Kürbispüree hinzugeben.

Weizenmehl, Sonnenblumenkernmehl, Pumpkin Spice Gewürz und Backpulver miteinander vermengen. Trockene Zutaten kurz unter die Masse rühren, die Hälfte der Masse in eine Kastenform verteilen.

ChoViva® semi sweet Chips vegan über dem Wasserbad auflösen lassen und mit der Milch unter die restliche Hälfte der Masse heben. ChoViva®-Masse auf 5 Förmchen (5 cm x 14 cm x 6 cm) verteilen und mit einer Gabel marmorieren.

Bei 180 °C für circa 45 Min. backen.

Marmorkuchen abkühlen lassen und den Kuchen in kleinere Rechtecke schneiden.

Pumpkin Spice Gewürz:	20 g	Zimt
	4 g	Ingwerpulver
	4 g	Muskat, gerieben
	2 g	Pimentpulver
	2 g	Nelkenpulver

Alle Gewürze miteinander vermengen und als Gewürzmischung verwenden.

Glaser: Für die Glasur ChoViva® semi sweet Chips vegan auflösen und temperieren. Die zurechtgeschnittenen Marmorkuchen damit überziehen und anziehen lassen.





**Aufschlag-
ganache:**

- 100 g ChoViva[®] semi sweet Chips vegan
- 66 g Sahne, aufgekocht
- 134 g Sahne, kalt

66 g Sahne in einem Topf erwärmen, über die ChoViva[®] semi sweet Chips vegan gießen und auflösen lassen. Ganache mithilfe eines Pürierstabs glatt rühren und abkühlen lassen. Kalte Sahne hinzugeben und vermengen. Ganache für 2 Std. kalt stellen. Ganache aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit St. Honoré Tülle füllen. Aufschlagganache im Wellenmuster auf die überzogenen Marmorkuchen dressieren.

**Karamellisierte
Kürbiskerne:**

- 40 g Kürbiskerne
- 20 g Zucker
- 10 g Wasser
- 1 g Salz

Zucker in einem Topf karamellisieren. Kürbiskerne hinzugeben und vermengen, auf einem Backpapier flach verteilen und auskühlen lassen. In kleine Stücke zerbrechen und als Dekor auf der Aufschlagganache drapieren.

