

# Hier und heute

## Saftige Kürbisküchlein

Patissier Matthias Ludwigs startet süß in die Kürbissaison – mit diesen köstlich saftigen Kürbisküchlein für den kleinen Kuchenhunger.

## Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 8-12 Stück (je nach Größe der Form/circa 5-8 cm)

### Zutaten für den Teig

- circa 200 g Kürbis (z. B. Hokkaido), alternativ gekauftes Kürbispüree
- 120 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 80 ml Olivenöl
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Kardamom
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 50 g Datteln
- 50 g Pistazien, leicht geröstet

### Zutaten für die Glasur

- 80 g Puderzucker
- 1-2 EL Orangensaft
- etwas Orangenschalenabrieb und/oder gehackte Pistazien

### Zubereitung

Kürbis gegebenenfalls entkernen und nach Belieben mit oder ohne Schale in Stücke schneiden. Mit etwas Wasser weich dünsten und mit einem Mixstab fein pürieren. Das Kürbispüree mit Zucker, Eiern und Olivenöl verrühren. Die Datteln und Pistazien klein hacken und möglichst vorsichtig (wenig Bewegung) unter die Masse ziehen. Den Teig in gefettete und bemehlte Backformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft 15 bis 20 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die Küchlein leicht auskühlen lassen.

Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und Orangensaft nach und nach unterrühren, bis die Glasur dickflüssig ist. Die noch warmen Küchlein mit der Oberfläche in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und nach Belieben mit etwas Orangenschalenabrieb und/oder gehackten Pistazien bestreuen.