



KÜRBIS-MARMORKUCHEN MIT ORANGENGUSS

ZUTATEN

Für eine Gugelhupfform

Für den Kuchen:

- 350g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 170 ml Rapsöl
- 300 ml Orangensaft
- 80 g [iChoc Almond Orange](#)
- 200 g Hokkaidokürbis (für das Kürbispüree)
- optional: 3 EL Backkakao

Für den Orangenguss:

- 100 g Puderzucker
- 3 EL Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Kurkuma (gemahlen)
- gehackte Mandeln nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden (die Schale des Hokkaido kann mitgegessen werden). 200 g der Kürbisspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene etwa 30 – 40 Minuten weich garen (nicht braun werden lassen). Der Kürbis kann auch in einem Topf weich gekocht werden, im Ofen wird er jedoch aromatischer.
2. In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Dafür zunächst die trockenen Zutaten vermischen. Dann Rapsöl und Orangensaft dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine weitere Schüssel geben.
3. Für den Schokoteig die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade zur einen Hälfte des Teiges geben und glatt rühren. Optional 3 EL Kakao hinzufügen, damit der Kuchen noch schokoladiger wird.
4. Die Kürbisspalten aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, grob zerteilen und in einem hohen Gefäß fein pürieren. Je nach Geschmack noch einen Schluck Orangensaft und einer Prise Zucker hinzugeben. Anschließend das Kürbispüree mit der hellen Teighälfte verquirlen.
5. Eine Gugelhupfform mit veganer Margarine oder Kokosöl einfetten. Zuerst den Schokoteig, dann den Kürbisteig in die Form füllen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, um das typische Marmormuster zu erzeugen. Anschließend glatt streichen und bei 180 °C etwa 60 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe). Den fertigen Kuchen etwa 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen.
6. Puderzucker mit Kurkuma, Orangen- und Zitronensaft verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Mit einem Esslöffel auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit gehackten Mandeln bestreuen.