

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 17.10.2025

Zimt-Hefekuchen mit Kürbis

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Teig:

160 ml	Milch
10 g	frische Hefe
35 g	Zucker
325 g	Weizenmehl (Type 550)
120 g	Kürbispüree (Rezept zum Selbermachen siehe unten)
1 TL	Salz
1	Ei (Größe M)
30 g	Butter

Für die Füllung:

65 g	zimmerwarme Butter
65 g	brauner Rohrzucker
1-2 TL	Zimt

Für die Eistreiche:

1	Eigelb
3 EL	Milch

Außerdem:

Kastenkuchenform (Länge 25 cm)
 zimmerwarme Butter für die Form
 Teigrolle/Rollholz

Zubereitung:

- Für den Teig** Milch in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze handwarm erwärmen.
- Hefe und 1 TL Zucker zugeben und unterrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Das Mehl in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und eine Mulde eindrücken. Die Hefe-Milch-Mischung dazugeben, leicht verrühren und dann etwa 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- Kürbispüree, restlichen Zucker, Salz, Ei und Butter in die Schüssel zur Mehlmischung geben und mit dem Knethaken auf niedrigster Stufe 5 Minuten mischen.
- Stefanies Tipp:** Wenn Sie das Kürbispüree frisch zubereiten, muss das Püree lauwarm abgekühlt sein, damit die Hefe nicht abstirbt.
- Den Teig auf der 2. Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebt.
- Den Teig in der Schüssel abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.
- Stefanies Tipp:** Sie können den Teig auch in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührers kneten.
- Inzwischen **für die Füllung** die Butter in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 3 Minuten cremig rühren. Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen, Zimt zugeben und sorgfältig weiter rühren, bis eine homogene, cremige Masse entsteht.
- Eine Kastenform (Länge 25 cm) sorgfältig fetten.
- Den Teig mit einer Teigkarte vom Schüsselrand lösen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen und halbieren. Jedes Teigstück zu einem etwa 4 mm dünnen Rechteck (etwa 25 cm x 20 cm) ausrollen.
- Die beiden ausgerollten Teige mit der Füllung bestreichen, von der langen Seite jeweils zur Hälfte aufrollen, den überstehenden Teig mit einem Messer in 1 cm breite Streifen einschneiden und diese Streifen einzeln etwas in sich verdrehen und weiter aufrollen.
- Beide Rollen mit den verdrehten Streifen nach oben nebeneinander in die vorbereitete Kastenform legen und zugedeckt nochmal ca. 1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
- Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

13. **Für die Eistreiche** Eigelb und Milch in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder einer Gabel verquirlen. Den Teig in der Form damit bestreichen und im heißen Backofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 25 Minuten goldbraun backen.

14. Die Form aus dem Backofen nehmen und den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen.

15. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf dem Kuchengitter nach Belieben auskühlen lassen (oder noch leicht ofenwarm) in Scheiben geschnitten genießen.

Stefanies Tipp: Kürbispüree selbermachen

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. 1 Hokkaido-Kürbis (etwa 800 g) abbrausen und trocknen und nach Belieben schälen. Den Kürbis halbieren und das weiche Innere und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Die Kürbishälften in etwa gleichgroße Stücke schneiden und auf dem vorbereiteten Blech verteilen.

3. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 40-45 Minuten weich garen.

4. Kürbisstücke in einen Rührbecher oder einen Topf geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Kürbispüree abkühlen lassen und die benötigte Menge für den Kuchen abwiegen.

5. Das restliche Kürbispüree kann mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt als Beilage zu Herbstgerichten serviert werden.