

ZUTATEN

2	Bio-Freilandeier, Größe M
50 g	Honig
110 g	Kristallzucker
170 g	fein geraspelter Kürbis Ihrer Wahl
140 g	glattes Weizenmehl
75 g	Pflanzenöl
1 Pkg.	Vanillezucker (8 g)
1 TL	gemahlener Zimt
1 TL	Orangenzesten
2 TL	Backpulver
60 g	Kokosflocken



Kürbis-Sponge

Tipps!

Dieser Sponge ist laktosefrei!

Je feiner Sie den Kürbis raspeln, desto homogener verteilt sich die Feuchtigkeit im Sponge.

Sie können jede Kürbisart nehmen, die Ihnen schmeckt: Hokkaido, Butternuss – hier ist alles möglich.

Rohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Honig und Zucker ca. 3–4 Minuten auf höchster Stufe mixen.

Kürbis dazugeben und auf Stufe 1 ca. 10 Sekunden mixen. Restliche Zutaten dazugeben und mit dem Mixer auf Stufe 1 fertig rühren.

Fertig sind Sie, wenn alles gut vermengt ist und keine »Mehlinseln« oder Kürbis-Häufchen mehr im Teig sind.

In Papierförmchen bis maximal zur Hälfte einfüllen und ca. 30 Minuten backen.



12 PORTIONEN

Topping-Empfehlung zum Kürbis-Sponge:
Winterliches Bratapfel-Topping S. 130/131
Veganes Maroni-Topping S. 78/79



EINFÜLLHÖHE

2/3 des Förmchens



ZEITANGABEN

Vorbereitung: 20 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Veganes Maroni-Topping



Tipp!

Bereiten Sie den Pudding am Vortag vor.

Für den Pudding Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, auskratzen und sowohl das Mark als auch die Schote in einem Topf mit Kristall- und Vanillezucker und $\frac{3}{4}$ der Sojamilch aufkochen lassen.

So lange aufkochen, bis keine Zuckerkrystalle mehr zu sehen und zu spüren sind, wenn Sie umrühren.

Restliche Sojamilch mit der Speisestärke glatt rühren. Die Mischung in die aufkochende Sojamilch mengen und gut umrühren. Sofort vom Herd nehmen, aber weiter kräftig rühren.

Nochmals auf die Herdplatte stellen, ein letztes Mal aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen, in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

Eine detaillierte Beschreibung der Puddingzubereitung finden Sie beim Rezept für Mango-Topping (S. 28/29).

Am nächsten Tag die Vanilleschote aus dem Pudding nehmen. Für das Topping kalten Sojapudding ca. 10 Sekunden mit dem Mixer cremig rühren. Dann die weiche, zimmerwarme Margarine untermixen. Zum Schluss alle restlichen Zutaten gut untermischen.

In einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und in kreisenden Bewegungen aufdressieren.



12 PORTIONEN

Sponge-Empfehlung zum
veganes Maroni-Topping:
Karotten-Sponge S. 32/33
Schoko-Kakao-Sponge
S. 64/65
Schoko-Rum-Sponge
S. 74/75



GLOSSAR

Dressiersack, Tülle, vegan



ZEITANGABEN

Am Vortag: ca. 15 Minuten
Topping: ca. 10 Minuten
plus Zeit zum Aufdressieren

ZUTATEN

Für das Topping:

720 g Maronipüree (möglichst wenig gesüßt)
2 EL Rum
220 g Sojapudding
100 g zimmerwarme Margarine
Staubzucker nach Geschmack

Für den Sojapudding:

2 Vanilleschoten
40 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker (8 g)
240 ml Sojamilch
25 g Speisestärke (Maizena)



Winterliches Bratapfel-Topping



Tipps!

Wer möchte, kann die Fülle noch mit über Nacht in Rum eingelegte Datteln und Feigen ergänzen.
Das Bratapfelpüree am Vortag zubereiten.

Rohr auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Äpfel schälen und entkernen.

Zum Entkernen können Sie einen passenden Ausstecher oder einfach ein kleines, schmales Messer benutzen. Wichtig ist nur, dass wirklich das ganze Gehäuse herausgenommen wird.

Rosinen, Haselnüsse, Zimt, Zucker, Rum und Rohmarzipan dazugeben und in die entkernten Äpfel füllen.

Seien Sie ruhig großzügig mit der Füllung und drücken Sie die Masse fest in die Äpfel hinein. In diesem Fall gilt: je mehr, desto besser!

In eine mit Butter befettete Form geben, mit Butterflocken belegen und 40 Minuten im Rohr schmoren.

Auch hier ist Großzügigkeit angesagt! Sparen Sie nicht mit Butterflocken, denn Fett ist ein hervorragender Geschmacksträger!

Behalten Sie Ihre Köstlichkeiten immer im Auge, die Äpfel sollen schön weich und leicht gebräunt sein, aber nicht verbrennen! Im Notfall (Äpfel schon sehr dunkel, aber noch zu fest), Äpfel mit Alufolie bedecken und die Temperatur um 10–20 Grad reduzieren.

Bratäpfel auskühlen lassen, pürieren und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Von der Feinheit dieses Pürees hängt sehr viel ab. Deshalb sollten Sie versuchen, mit dem Pürierstab eine wirklich sehr feine Masse ohne Gehäusestücken, Klumpen oder Kerne zu bekommen. Wenn Sie keinen Pürierstab haben, zerdrücken Sie die Bratäpfel zuerst mit der Gabel, so gut Sie können, und passieren sie danach durch ein Sieb.

Mit Mascarpone, Frischkäse und Staubzucker nach Geschmack verrühren.

Aber bitteschön nicht zu lange mixen! Am besten verrühren Sie die Zutaten zuerst ganz sachte mit einem Schneebesen oder einem Kochlöffel und greifen erst danach zum elektrischen Mixer. Sie sollten nicht länger als maximal 15 Sekunden auf höchster Stufe mixen, sonst wird das Topping zu flüssig. Sollte dies der Fall sein, geben Sie noch 1–2 gehäufte EL Mascarpone dazu.

In einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und aufdressieren.



12 PORTIONEN

Sponge-Empfehlung zum winterlichen Bratapfel-Topping:
Kardamom-Honig-Sponge S. 104/105
Kürbis-Sponge S. 132/133
Alt-Wien-Sponge S. 60/61



GLOSSAR

Dressiersack, Tülle



ZEITANGABEN

Ca. 60 Minuten (davon 40 Minuten Backzeit der Äpfel) plus Zeit zum Aufdressieren



ZUTATEN

Für das Topping:

250 g Bratapfel-Püree
500 g Mascarino
150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
Staubzucker nach Geschmack

Für das Bratapfel-Püree:

3 saure Äpfel (ca. 120 g pro Stück)
15 g Rosinen
15 g gemahlene Haselnüsse
1 TL gemahlener Zimt
1 EL brauner Zucker
2 EL Rum
50 g Rohmarzipan
50 g Butter für die Form
20 g Butterflocken