

Auyama-Kuchen

nexus / ag

Zutaten

3 ganze Eier
1 Tasse Milchpulver
2 Kilo geschälter Kürbis (orangefarbener Kürbis)
2 Tassen Allzweck-Weizenmehl
3 ½ Tassen Zucker (2 für den Kuchen und 1 1/2 für den Karamell)

(Alternativ könnt ihr auch eine Kondensmilch verwenden, in diesem Fall bitte 1/2 Tasse Zucker und Milchpulver abziehen/weglassen)

1 Tasse Semmelbrösel
4-5 Tropfen Vanilleextrakt



Das Lieblingsrezept von Jose und Michael Neske

„Diese Nachspeise ist ein Muss auf den venezolanischen Weihnachts- und Neujahrs Tischen und wird auch bei Hochzeiten, Taufen und Kommunionen serviert.“

Michael Neske arbeitet bei der NEXUS / DEUTSCHLAND und ist der Leiter für die Präsentationen von ONE / NEXUS und unterstützt die Kollegen im Vertrieb.



Zubereitung

1. Als erstes machen wir das Karamell. Dazu den Zucker zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben und kochen. Zuerst erscheinen Blasen und etwas später beginnt die Verfärbung und es bildet sich das Karamell. Bitte nicht umrühren sondern warte bis sich nach und nach die Farbe des Karamell verändert.

Tipp: Achte darauf, dass das Karamell nicht zu dunkel ist, ein hell-blondes Karamell ist besser.

2. Befeuchte eine vorzugsweise runde Metallform mit Wasser und gieße das Karamell schnell hinein und verteile es auf dem Boden der Form.
3. Nun beginnen wir mit der Zubereitung des Ayuama-Kuchens (Käsekuchen). Für die Zubereitung alle Zutaten in eine große Schüssel geben, auch das Kürbispüree, die Kondensmilch, (Alternativ das Milchpulver mit einer halben Dose Kondensmilch), die Semmelbrösel, die Eier und den Vanilleextrakt. Alles in einer Küchenmaschine oder von Hand mit einem Schneebesen glatt verrühren.

Tipp: Wenn ihr kein Kürbispüree zubereitet habt, könnt ihr dies leicht zu Hause tun indem ihr den geschälten Kürbis in Würfel schneidet, in Wasser kocht oder dämpft bis er weich ist und ihn anschließend zerstampft. Wir dämpfen es, damit die Masse weniger Wasser hat.

4. Gießt nun die Mischung in die zuvor karamellisierte Backform. Es ist egal ob ihr eine runde Backform mit Loch in der Mitte oder eine ohne Loch verwendet, wichtig ist nur dass der Durchmesser zu den verwendeten Mengen entspricht in unserem Fall sollten es ca. 20 cm sein.
5. Deckt die Backform mit Alufolie ab und legt sie auf ein Backblech mit Wasser. Dann das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen im Wasserbad bei 180 °C ca. 40-50 Minuten backen. Es ist sehr wichtig das Dessert auf diese Weise im Wasserbad zuzubereiten, da wir eine Art Käsekuchendessert erhalten möchten. (Ähnlich wie Flan)

Tipp: Backofen gut vorheizen.

6. Nach dem Backen unseren Kuchen in der Form abkühlen lassen und danach im Kühlschrank aufbewahren. Am besten schmeckt unser Kuchen am nächsten Tag und wird dann immer schmackhafter. Beim Servieren/Stürzen die Form einige Minuten erhitzen, damit sich der Kuchen leichter aus der Form löst und das Karamell schmelzen kann. Mit einem Messer an den Rändern entlang fahren und vorsichtig auf einen Teller stürzen.
7. Jetzt könnt ihr diesen authentischen Kürbis Genuss in Portionen servieren! Dies ist ohne Zweifel ein einfacher, aber sehr leckerer Kürbiskuchen mit einer unglaublichen Textur, die dieses Dessert zusammen mit dem Karamell zu einem unserer Favoriten macht.

