

Gefüllter Low Carb Halloween-Kürbis



Zuerst mit dem Schoko-Biskuit beginnen (dieser wird der Kürbis), dafür werden benötigt:

- 10 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Backpulver
- 80 g Mandelmehl
- 40 g Kakaopulver
- 8 EL Rum
- Gugelhupfform ca. 25 cm

Aus den Zutaten werden 2 Kuchen gebacken. Dazu erstmal 5 Eier nehmen und diese trennen. Das Eiweiß mit etwa 75 g Xucker zu Eischnee verarbeiten. Dann das Eigelb mit 50 g Xucker und 4 Esslöffel Rum schaumig aufschlagen. 40 Gramm Mandelmehl mit 20 g Kakaopulver und einem Päckchen Backpulver vermengen. So, dass keine Klümpchen übrig bleiben.

Die Eigelb-Masse unter den Eischnee heben. Dann Löffelweise das Mehlgemisch unterheben. Ganz vorsichtig.

Die Gugelhupf-Form einfetten und den Teig gleichmäßig einfüllen. Nun in den vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft geben und eine halbe Stunde backen lassen.

Anschließend den Kuchen abkühlen lassen und stürzen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen. Dann die Kuchenform reinigen und den 2. Biskuit auf die selbe Art zubereiten.

Wenn beide Kuchen abgekühlt sind, die Ganache vorbereiten.

Dazu wird benötigt:

- 300 ml Sahne
- 400 g Schokodrops z. B. Von Xucker (Low Carb)

Die Schokodrops in der Sahne und über dem heißen Wasser bad langsam unter ständigem rühren und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Die Schoko-Masse mit einem Pürierstab aufschlagen.

Einen der beiden Gugelhupf mit der oberen Seite nach unten auf eine Kuchenplatte legen. Dann mit Ganache bestreichen und den oberen Kuchen darauf legen, so dass die breiten Teile sich berühren. Den Kuchen so positionieren, dass die Wölbungen zueinander passen.

Oben einen 2 – 3 cm tiefen „Ring“ ausschneiden. Der Rand an der Seite sollte noch etwa 2 cm dick sein.

Den Kuchen nun gleichmäßig mit Ganache bestreichen und Unebenheiten ausbessern.

Die Ganache trocknen lassen.

Nun den hellen Biskuit vorbereiten. Dazu werden benötigt:

- 5 Eier
- 125 g Xucker
- 80 g Mandelmehl
- 40 g Eiweißpulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 EL warmes Wasser
- 1 Kuchen in Form eines Halbkreises oder eine hohe Springform

Die Zutaten wie beim Schoko-Biskuit anrühren. Dazu werden die Eier getrennt. Das Eiweiß mit 75 g Xucker steif geschlagen und das Eigelb mit dem restlichen Xucker sowie dem Wasser schaumig geschlagen.

Das Mandelmehl mit dem Eiweißpulver und dem Backpulver vermengen.

Anschließend das Eigelb-Gemisch unter den Eischnee heben. Dann das Mehl löffelweise unter den Teig heben.

Den Teig in eine eingefettete Form geben und bei 160 Umluft 30 Minuten backen lassen.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Anschließend den Kuchen in die Form eines Gehirns, bzw. zu einem Oval schneiden. Dazu sollte die Öffnung des „Kürbis“ beachtet werden.

Die Kuchenreste in eine Schüssel geben und zerkrümeln. Anschließend mit 3 Esslöffel Mandelmus und Puderzucker nach Geschmack verkneten. Nun zu ca. 2 cm große Kugeln formen. Die Kugeln erstmal zur Seite legen.

Das zukünftige Gehirn einmal in der Mitte durchschneiden und mit etwas zuckerfreier Marmelade nach Wahl (ich habe Johannisbeer-Gelee verwendet) eine Seite einstreichen. Anschließend den Deckel wieder darauf legen.

Nun die Ganache für das Gehirn zubereiten, dazu wird benötigt:

- 150 g weiße Schokodrops
- 100 ml Sahne

Die weiße Ganache ebenso wie die dunkle schmelzen und mit dem Pürierstab aufschlagen.

Den ovalen Kuchen auf ein Backpapier legen. Nun den Kuchen gleichmäßig mit Ganache eindecken und in den Kühlschrank geben. Die Ganache aber nicht in den Kühlschrank stellen, sondern immer wieder rühren damit sie nicht fest wird.

Wenn die Ganache um den Kuchen getrocknet ist, heraus holen und umdrehen. Nun auch den Boden einstreichen und eventuelle unschöne Kanten entfernen.

Die Ganache wieder trocknen lassen.

Nun das Marzipan herstellen, dazu wird benötigt:

- 300 g Mandelmehl, weiß
- 350 g Puderzucker
- 150 ml Wasser
- 3 TL flüssiges Kokosöl
- Etwas Rum oder Rosenwasser

Alle Zutaten für das Marzipan vermengen. Bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Nun etwa die Hälfte aus der Schüssel holen und in eine Frischhaltefolie einwickeln.

Den restlichen Teig mit Lebensmittelfarbe Orange einfärben.

Das orangene Marzipan so dünn wie möglich auf einer Silikonmatte ausrollen. Damit es nicht so klebt, mit Puderzucker bemehlen.

Falls nötig mit Hilfe der Matte das Marzipan über den dunklen Biskuit (Kürbis) Stülpen. Nun

gleichmäßig und sauber eindecken. In der Mitte ein Loch hineinschneiden. Damit man den Kürbis noch füllen kann.

Bei Bedarf mit etwas Wodka und Lebensmittelfarbe Farbakzente setzen. Dazu mit einem Pinsel wässrige Linien auftragen und verlaufen lassen.

Den Kürbis-Kuchen zur Seite stellen.

2/3 des restlichen Marzipans aus der Folie holen und dünne Würste formen.

Das Gehirn der Länge nach leicht einritzen damit man eine kleine Linie hat. Nun zuerst eine Seite mit den Würsten bekleben. Immer im Slalom und um die anderen Linien herum. Bis die eine Seite komplett beklebt ist. Nun das mit der anderen Seite wiederholen. So entstehen die 2 Hälften. Falls die Masse nicht so gut hält, einfach etwas Xuckerwasser darunter aufstreichen. Das Gehirn bei Seite legen.

Die restliche Marzipanmasse wieder dritteln und 2/3 davon dünn ausrollen und Vierecke schneiden. Die Kuchenkugeln in die Vierecke einwickeln und nochmal gleichmäßig zu Kugeln formen.

Die übrig gebliebene Marzipanmasse grün einfärben und dünn ausrollen. Nun etwa 2 cm große Kreise ausstechen und auf die Kugeln kleben.

Die Marzipanreste schwarz einfärben und kleine Pupillen formen. Diese dann auf die Augen kleben.

Nun sind die Einzelteile fast fertig. Ein Teil der Augen in Öffnung des Kürbis legen. Zur Probe das Gehirn positionieren und die Augen oben hinlegen.

Jetzt das Kunstblut anrühren dazu wird benötigt:

- 150 g Xucker
- 300 ml Wasser
- Lebensmittelfarbe, rot
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine
- Für den Geschmack etwas Aroma, Kirsche z. B.

Das Wasser in einen Topf geben. Dann die Lebensmittelfarbe und den Xucker dazu geben. Alles Aufkochen. Die Gelatine nach Packungsanweisung quellen lassen. Dann zum Xucker masse geben. Etwas Aroma hinzugeben und aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Man sollte das Kunstblut aber immer im Auge behalten damit es nicht fest wird. Wenn es zähflüssig ist, einen Teil in die Öffnung gießen damit die Augen vom Blut eingeschlossen sind. Das Gehirn darauflegen und mit Kunstblut einstreichen und begießen. Das Blut darf gerne über den Kürbis laufen. Mit den Augen verzieren. Eventuell die Augen noch in das Blut legen.

Wenn die Gelatine fest ist, kann der Kuchen serviert werden.

