



Kürbis-Zimt-Cake.

Kürbis-Zimt-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 25Min.

Backen: ca. 1Std.

Für eine Cakeform von ca. 28cm, mit Backpapier ausgelegt

- 120g **Butter,**
- 150g **Zucker**
- 2 **Prisen Salz**
- 4 **Eier**
- 200g **Mehl**
- 100g **gemahlene, geschälte Mandeln**
- 1TL **Backpulver**
- ½EL **Zimt**
- 600g **Kürbis** (z.B. Butternut), grob gerieben (ergibt ca. 500g)

1. Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, ca. 5Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl, Mandeln, Backpulver und Zimt mischen. Mit dem Kürbis unter die Masse rühren, Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen