



Kürbiskuchen

Zutaten:

(Für 1 Springform, Ø 24–26 cm)

- 250 g Kürbisfruchtfleisch, geputzt
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 300 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 P. Backpulver
- 125 ml Milch
- 3 Tl abgeriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

- 150 g Puderzucker
- 1–2 El Zitronensaft

Zubereitung:

Kürbisfruchtfleisch fein raspeln. Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren. Zum Schluss Kürbisfleisch und Zitronenschale untermischen. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Milch unterrühren. Den Teig in die gefettete Form füllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 1 Stunde backen. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen lassen.

Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und in großen Tropfen über den Kuchen geben.

Mit Kürbisraspeln garniert servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Kürbiskuchen