

Kürbis-Nusskuchen



Kürbis und Nuss - eine perfekte Kombination

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std 5 min

1. Zutaten
2. 250 g Hakkaido Kürbisfruchtfleisch
3. 120 g Butter
4. 120 g Frischkäse
5. 200 g Zucker
6. 5 Eier
7. 100 g Mandeln, gemahlen
8. 25 g Mandeln, gestiftelt
9. 120 g gemahlene Haselnüsse
10. 250 g Mehl
11. 2 TL Backpulver
12. 1 Messerspitze Kardamom
13. 1 TL Zimt
14. 20 g Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Kastenform einfetten und mehlen.
3. Den Kürbis schälen und mit einer Käsereibe klein hobeln.
4. Butter, Frischkäse und Zucker schaumig rühren.
5. Eier einzeln unter Rühren hinzufügen.
6. Mehl, Backpulver, Zimt, Kardamom, Mandeln und Nüsse in einer Schüssel mischen und unter die Eimasse rühren.
7. Das Kürbisfruchtfleisch unterheben und den Teig in die Kastenform füllen.
8. Für ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe!!!!)
9. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.