

# KÜRBISKUCHEN MIT FRISCHKÄSE-CREME

Schwierigkeit: einfach / ca. 50 Min. Arbeitszeit

Herbstzeit ist Kürbiszeit! Egal ob püriert als Suppe oder gekocht als Beilage, den Kürbis kann man für viele Gerichte verwenden. Hier findet ihr ein Rezept für Kürbiskuchen aus einem Butternuss-Kürbis, der sich leichter zubereiten lässt als der Hokkaido.

## ZUTATEN

ca. Für ein Blech Kuchen

|        |             |
|--------|-------------|
| 550 gr | Kürbispüree |
|--------|-------------|

|        |                |
|--------|----------------|
| 180 ml | Sonnenblumenöl |
|--------|----------------|

|   |      |
|---|------|
| 4 | Eier |
|---|------|

|        |            |
|--------|------------|
| 620 gr | Weizenmehl |
|--------|------------|

|        |        |
|--------|--------|
| 375 gr | Zucker |
|--------|--------|

|      |            |
|------|------------|
| 2 TL | Backpulver |
|------|------------|

|      |      |
|------|------|
| ¼ TL | Salz |
|------|------|

|      |      |
|------|------|
| 2 TL | Zimt |
|------|------|

|      |        |
|------|--------|
| ½ TL | Nelken |
|------|--------|

|      |        |
|------|--------|
| ½ TL | Muskat |
|------|--------|

|        |        |
|--------|--------|
| 150 gr | Butter |
|--------|--------|

|        |             |
|--------|-------------|
| 250 gr | Puderzucker |
|--------|-------------|

|        |            |
|--------|------------|
| 400 gr | Frischkäse |
|--------|------------|



## ZUBEREITUNG



Den Kürbis längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in einen Topf geben. Gerade so mit Wasser bedecken und kochen, bis der Kürbis weich ist. Das Wasser abgießen. Den Kürbis mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder mit dem Pürierstab pürieren (aber nicht zu flüssig machen). Abkühlen lassen.

Das Püree in eine Schüssel geben und mit den Eiern und dem Öl verrühren. Die restlichen, trockenen Zutaten vermengen und zur Püree-Mischung geben. Alles miteinander zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Bei 175°C 25-30 Minuten backen. Am besten mit einem Holzzahnstocher einpieken und schauen, ob noch Teig daran kleben bleibt. In diesem Fall noch ein paar Minuten weiterbacken.

#### **Creme:**

(150 gr Butter, 250 gr Puderzucker, 400 gr Frischkäse)

Butter weich werden lassen oder sogar etwas erwärmen. Mit Puderzucker und Frischkäse zu einer Creme verrühren. Bei Bedarf einen Schuss Milch hinzugeben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen.

Wer möchte, kann den Kuchen noch mit Kakaopulver bestäuben.