



Kürbiskuchen

So geht's:

- Alle Zutaten für den Teig in einer großen Schüssel vermengen
- Den Teig in einer Springform auslegen und einen Rand nach oben drücken. Danach am besten eine Weile kühlstellen.

Das brauchst du für den Teig

- 250g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 125g Zucker
- 125g Margarine
- 1 Ei
- Salz



Das brauchst du für die Füllung

- 500g Kürbisfleisch (Hokkaido)
- 60g Zucker
- 2 Eier
- 4 EL geraspelte Mandeln
- 70g saure Sahne
- 2 EL Speisestärke
- Salz, Muskat & Zimt



- Das Kürbisfleisch würfeln und in ein wenig Wasser (ca. 60ml) weich kochen
- Wenn das Wasser verdampft ist, die Stücke pürieren und abkühlen lassen.



- Den Ofen auf 200°C vorheizen

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen

- Eigelb, Zucker, Mandeln, Sahne und die Gewürze mit der Kürbismasse vermischen



- Die Speisestärke zusammen mit dem Eischnee unterheben



- Die Masse auf dem Teig verteilen und für 50 Minuten backen

