



Kürbiskuchen

4 Portionen

Zutaten

200 g Mehl	1 TL Zimt
1 TL Backpulver	½ TL Ingwerpulver
75 g Zucker	1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz	3 Eier
100 g Butter	250 g Frischkäse
1 Eigelb	etwas Fett für die Form
2 EL Zitronensaft	
700 g festes Kürbispüree	
180 g Zucker	

Zubereitung

Das Mehl, Backpulver, den Zucker und das Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter in Flöckchen, das Eigelb und den Zitronensaft hinzugeben. Mit den Knethaken des Handrührers so lange rühren, bis der Teig krümelig zusammenhält. Mit den Händen zu einem Teigstück zusammendrücken und zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Kürbispüree, Zucker, Zimt, Ingwer, Nelkenpulver, verquirlte Eier, eine Prise Salz und den Frischkäse verrühren.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, kurz durchkneten und in eine gefetteten Springform geben. Mit den Fingern einen ca. 4–5 cm hohen Rand ziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Kürbismasse darauf verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze 60–70 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und aus der Form nehmen. Den Kuchen vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen. Dazu passt Schlagsahne oder eine Kugel Vanilleeis.