



KÜRBISCAKE MIT NÜSSEN

ZUTATEN

500g Kürbisfleisch
(gerieben)
200g weiche Butter
200g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
200g gemahlene
Haselnüsse/ Mandeln
oder Baumnüsse
250g Mehl
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Schokoladen
Kuvertüre

1. Die Butter schaumig rühren bis sie deutlich heller wird, dann Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier beifügen und so lange rühren bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben.
2. Das trockene, rohe Kürbisfleisch dazugeben, die gemahlene Nüsse, Mehl und das Backpulver beifügen und gründlich rühren.
3. Dann die Masse in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form einfüllen und im Ofen bei 180°C während 50 – 60 Minuten backen.
4. Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann den Kuchen stürzen und erkalten lassen.
5. Wenn der Kuchen kalt ist die Kuvertüre auftragen.
6. Guten Appetit!

NICE TO KNOW

Es eignen sich folgende Kürbisse besonders gut:
Autumn Crown, Triamble, Sampson, Carnival und Fictor
Der Kuchen lässt sich gut einfrieren und ist frisch gut eine Woche haltbar.