

Kürbiskuchen

Zutaten | 1 Kastenform

300 g	Kürbisfleisch
4	Eier
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillinzucker
1 TL	Zimt
150 g	Butter
225 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
150 g	Mandeln, gemahlen
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit 60 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Springform einfetten.
- Das Kürbisfruchtfleisch fein raspeln und in ein Tuch geben. Dieses an den Ecken zusammenfassen, verzwirnen und die Feuchtigkeit herauspressen.
- Die Eier trennen, das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen.
- Das Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter cremig rühren, die Kürbisraspeln dazugeben. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Salz unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben.
- Den Teig in die gefettete Kastenform füllen und glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 1 Stunde backen.
- Kürbiskuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 204 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
435 kcal	38,3 g	55,4 g	15,4 g	67,7 mg