

KÜRBISKUCHEN VOM BLECH

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

- 300 g Kürbis
- 6 Eier
- 275 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Muskat
- 1 TL Zimt
- 250 ml Öl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 350 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver



Für das Frischkäse-Frosting:

- 600 g Frischkäse
- 250 g Puderzucker
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- Zimt

Zubereitung:

1. Raspel den Kürbis fein. Gib ihn zusammen mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Salz, Muskat und Zimt in eine Schüssel. Verrühre die Zutaten miteinander. Gieße das Öl dazu und rühre die Mandeln unter.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es dann nur kurz unter die feuchten Zutaten.
3. Belege ein Backblech mit Backpapier. Verteile den Teig gleichmäßig darauf. Backe den Kuchen für 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen.
4. Lass den Kuchen gut abkühlen und bereite das Frosting zu. Verrühre dazu den Puderzucker mit dem Frischkäse und der geriebenen Zitronenschale. Bestreiche den Kuchen damit und streue etwas Zimt darüber.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

