



Kürbiskuchen mit Frischkäse-Frosting

Zutaten:

180 g Margarine
180 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
180 g Hokkaido Kürbis (fein
geraspelt)
420 g Dinkelmehl Type 630
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
130 g Mandeln (gemahlen)
200 ml Buttermilch

Für das Frischkäse-Frosting:

300 g Doppelrahmfrischkäse
3 EL Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zitronen- oder Limettensaft
Zimt-Zucker-Mischung zum bestreuen

Zubereitung:

Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Alle restlichen Zutaten zugeben und nur kurz verrühren, sodass die Zutaten vermengt sind. Den Teig in eine gefettete Springform Ø 26 cm geben und bei 160°C Umluft für ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

Alle Zutaten für das Frosting verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Den Kuchen bis zum Servieren kaltstellen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Zubereitung im Thermomix:

Den Kürbis in Würfel schneiden und 3 Sek. / Stufe 6 zerkleinern, umfüllen. Mandeln 8 Sek. / Stufe 8 mahlen und zum Kürbis geben. Margarine mit Zucker + Vanillezucker 2 Min. / Stufe 3 verrühren. TM weiter auf Stufe 4 rühren lassen und die Eier einzeln für je 30 Sek. unterrühren. Kürbis und Mandeln, sowie alle restlichen Zutaten zugeben und 30 Sek. / Stufe 5 (ggf. mit Hilfe des Spatels) verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform Ø 26 cm geben und bei 160°C Umluft für ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Alle Zutaten für das Frosting im sauberen Mixtopf 15 Sek. / Stufe 3 verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Den Kuchen bis zum Servieren kaltstellen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de