



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 Spritzer 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 so lange rühren, bis die Zutaten gut vermengt sind (der Teig sollte nicht mehr aufgeschlagen werden). Den Teig in eine gefettete Springform Ø 26 cm geben und bei 160°C Umluft für ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Alle Zutaten für das Frosting verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen und vor dem Servieren 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 und Vanillezucker 2 Minuten / 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. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Alle Zutaten für das Frosting im sauberen TM 15 Sek. / Stufe 3 verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen und vor dem Servieren mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Tipp: Statt der runden Springform eignet sich für die Masse auch eine Blechkuchen Springform (39 x 27,5). Die Backzeit verkürzt sich dann um ca. 5 Minuten.

Verwende anstelle der Mandeln gerne auch Haselnüsse, oder mische die Nüsse je nach Vorrat.



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

www.lalalecker.de