



Zutaten

- 500 g Kürbis, geschält
- 60 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 80 g Zucker
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 40 g Zucker
- 70 g Mandelgrieß
- 100 g Mehl
- 100 g Schokoladendrops (Schokolade 54%)

Backen, Kuchen

Kürbiskuchen

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstlichen Kürbiskuchen. Lassen Sie sich inspirieren und backen Sie mit Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Mark einer Vanilleschote
2. Den Kürbis fein reiben und mit Zucker, Zimt und Vanille marinieren.
3. Die Butter mit 80 g Zucker aufschlagen. Die Eier trennen und das Eigelb nach und nach zur Butter geben. Das Eiweiß steif schlagen, dann die 40 g Zucker hinzugeben.
4. Puderzucker
5. Den Kürbis gut ausdrücken, dann die trockene Kürbismasse zu der Buttermasse geben. Mandelgrieß, Mehl und das Eiweiß abwechselnd vorsichtig unterheben. Den Kuchenteig in eine Springform geben und bei 160° C ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.