



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Kürbiskuchen

Zutaten für 4 Personen:	
600 g Muskatkürbis	500 g Mehl
250 g Butter oder Margarine	1 Päckchen Backpulver
250 g Zucker	150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker	250 ml frisch gepresster Zitronen- und Orangensaft
1 Prise Salz	Fett und Mehl für die Form
6 Eier (Größe M)	

Zubereitung:

Kürbis putzen, schälen und in Würfel schneiden.

100 ml Wasser in einem Topf erhitzen, Kürbis zufügen, aufkochen und zugedeckt 8-10 Minuten köcheln und in einem Sieb abtropfen lassen. Kürbisfleisch in einen hohen Rührbecher geben, mit einem Pürierstab pürieren.

Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Kürbispüree unterrühren.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Kuchenform geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° ca. 50-60 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen kurz abkühlen lassen.
Den noch warmen Kuchen mehrmals einstechen, mit dem Saft Orangen-
Zitronensaft beträufeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer