



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Apfel-Kürbis-Kuchen mit Zimt

Zutaten für 4 Personen:	
125 g Butter	
220 g Mehl	250 g Zucker
2 Äpfel, Zitronensaft	1 Tasse Milch und Sahne gemischt
½ Hokaido Kürbis	½ Päckchen Backpulver
4 Eier	1 Esslöffel Zimt

Zubereitung:

Schälen Sie Äpfel, entfernen die Kerne und schneiden Sie die Äpfel in dickere Scheiben. Mit etwas Zitronensaft beträufeln damit die nicht braun werden.

Schneiden Sie den Hokaido-Kürbis ebenfalls in Scheiben und dünsten den in Butter mit etwas Zucker an, bis der Kürbis fast gar ist, dann abkühlen lassen.

Schlagen Sie die Eier mit 220 g Zucker cremig.

Erwärmen Sie die Butter mit einer Tasse ½ Milch und ½ Sahne gemischt, bis die Butter geschmolzen ist, dann kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Butter-Milch-Sahnemischung langsam in die Eiemischung einrühren.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Mischen Sie Mehl und Backpulver, draufsieben und mit einem Schneebesen langsam unterheben.

Erhitzen Sie den Backofen auf 180° und fetten ein Backblech mit Butter ein, stäuben etwas Mehl drüber und geben verteilen den Teig gleichmäßig auf dem Blech.

Verteilen Sie die Äpfel und Kürbisscheiben in Reihen auf dem Teig, mischen Zucker mit Zimt und streuen den Zimtzucker schön gleichmäßig über die Äpfel und Kürbis.

Den Kuchen ca. 30 Minuten backen bis er Goldbraun ist.

Am besten schmeckt der Kuchen warm mit Vanillesauce und Sahne oder auf dem Blech abkühlen lassen und als Blechkuchen zum Kaffee.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer