



Kürbis-Kasten-Kuchen

Zutaten:

500 g Kürbis (z. B. Queensland Blue), 250 g Butter, 250 g Zucker, 4-5 Eier, 250 gemahlene Walnüsse, Zitronensaft, 1 Prise Salz, 250-300 g Mehl, 2 TL Backpulver, Fett für die Form,
Zum Verzieren: 1/8 l Wasser, 6 EL Zucker, einige Walnusskerne

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und ca. 300 g davon auf einer Gemüsereibe raspeln. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Restlichen Kürbis in feine Scheiben schneiden.

Butter weich und glatt rühren. Zucker und Eier abwechselnd begeben und die Masse schaumig rühren, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Gemahlene Nüsse, Zitronensaft, Salz und gut ausgepresste und mit Küchentrepp getrocknete Kürbisraspeln begeben. Mehl und Backpulver zusammen vermischen, in die Teigmasse geben und gründlich untermischen. Eine Kastenform ausfetten und Teigmasse einfüllen. Bei 180 ° C 60 bis 75 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Evtl. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Wasser und die 6 EL Zucker ca. 10 Minuten köcheln lassen. Restlichen Kürbis begeben und im Zuckersirup glasig werden lassen.

Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, dann stürzen. Mit den Kürbisscheiben und den Walnusskernen garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team