



Kürbistorte mit Guss

Zutaten für den Boden:

5 Eiklar, 50 g feinkörniger Zucker, 5 Eigelb, 150 g Zucker, 60 g Paniermehl, ½ abgeriebene Zitrone, 120 g gemahlene Haselnüsse, 100 g gemahlene Mandeln, 250 g geraspelter Kürbis (z. B. Sunny Hokkaido), ½ Päckchen Backpulver, 2 EL Kirschwasser

Zubereitung:

Das Eiklar fast steif schlagen, dann unter weiterem Schlagen 50g feinkörnigen Zucker einrieseln lassen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Paniermehl, Zitronenschale, Haselnüsse, Mandeln, Kürbis, Backpulver und Kirschwasser unter die schaumige Eigelb-Zucker-Masse heben. Anschließend den Eischnee unterheben.

Teigmasse nun vorsichtig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 50 - 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen einen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft zubereiten und den Kuchen damit bestreichen.

Zutaten für den Guss:

100 g Puderzucker, 4 EL Zitronensaft

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team