

Kürbiskuchen - super leicht & lecker

Teig für kleine Springform:

3 Eier
100 ml Öl
140 g Zucker
180g Kürbismus
½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Backpulver
150 g Cup Mehl
100g gehackte Mandeln

Guss für kleine Springform:

200g Frischkäse
18g Butter
2 Vanillezucker
70 g Puderzucker
etwas Milch

Zubereitung:

Einen Hokkaido-Kürbis schälen und schneiden und mit etwas Wasser zu Mus kochen. Mit dem Püree-Stab feinrühren und abkühlen lassen. Alle Zutaten zusammenrühren und in die Springform. Backzeit: ca. 35- 45min. bei 200°C Den Guss zusammenrühren und auf den noch warmen Kuchen geben

MV liebe