

Kürbiskuchen süss

Portion: Kuchen von 30 cm Durchmesser

Zutaten

- 500 g Kürbiswürfel
- Blätter- oder Kuchenteig
- 4 EL Mandeln gemahlen
- 1.5 dl Rahm
- 5 EL Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- Zimt und Vanille
- Butterflöckli

Zubereitung

1. Kürbis weichkochen und anschl. pürieren, auskühlen lassen
2. Blätter oder Kuchenteig auswallen und Blech von 30 cm Durchmesser belegen. Den Teig gut mit der Gabel einstechen.
3. Mandeln auf den Teig streuen
4. Rahm, Zucker, Mehl und Ei gut mischen und unter das kalte Püree geben
5. mit Zimt und Vanille abschmecken
6. Masse auf den Teig giessen, verteilen und einige Butterflöckli darüber geben.
7. in der unteren Ofenhälfte bei 200°, ca. 35 Minuten backen.

en Guete