

Hausgemachter Kürbiskuchen

Zutaten für einen Kuchen (runde Backform):

- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 120 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 g geraspelter Kürbis (Hokkaido)
- ½ Päckchen Backpulver

- Ofen: 175 °C Umluft

Es handelt sich hierbei im Grundrezept um einen ganz normalen Rührkuchen – nur eben mit Kürbisgeschmack. Zunächst werden Eier und Butter schaumig geschlagen und Zucker, Puderzucker sowie Vanillezucker untergerührt. Anschließend wird das Mehl zusammen mit dem Backpulver gut durchmischt und hinzugefügt. Dabei können auch abwechselnd die Kürbisraspeln zugegeben werden, das kann aber auch danach geschehen. Der Teig wird in die Form gegeben und das Ganze etwa 45 min bei 175 °C im Ofen gebacken.