



Kürbiskuchen

Zutaten für Springform 28cm

250 g Mehl

1 Ei (M)

1/2 Teelöffel Backpulver

ca. 70 g Zucker

125 g Butter

daraus einen Mürbteig herstellen, 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen und eine Springform anschl. damit auslegen und einen Rand noch oben drücken von ca. 2-3cm Höhe!

Für den Belag:

400 g Kürbisfleisch (Bal kabak schmeckt am besten)

150 g braunen Zucker

1/2 TL Ingwer

1/2 TL Muskat

1 TL Zimt

3 Eier (M)

200 ml Sahne

optional 2 EL Ahornsirup (wer es gerne etwas süßer mag)



Zubereitung:

Geschmack erleben.

Den Kürbis grob Würfeln und mit dem Zucker über Nacht stehen lassen. Er zieht dann etwas Saft. Dann weich kochen und gleich pürieren.

Die Eier verquirlen und mit den übrigen Zutaten vermengen, dann alles auf den Boden geben.

Den Backofen auf 180° C vorheizen und den Kuchen dann ca. 40-45min (Ober/Unterhitze) backen. Der Belag sollte am Rand gerade fest und in der Mitte noch leicht flüssig sein!

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder mit Sahne servieren.

Tipp:

Bal Kabak Kürbis ist ein sehr aromatischer, orangefleischiger Kürbis. Die Schale ist grau-grün gerippt. In der Türkei wird der Kürbis in Süßigkeiten und Gebäck verwendet. Die Schale sollte entfernt werden.