

# Kürbiskuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

25 cm Form

Dauer:

2,5 Stunden

Garzeit:

1 Stunde

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Sebastian

## Zutaten

- 425 g Kürbispürre aus ca ½ Butternut oder **Kürbispürre** Kürbishälften mit Öl bepinseln und umgekehrt auf einem Blech ca. 1 Stunde backen, bis man mit der Gabel leicht durchstechen kann.

Masse

- 2 Eier + 1 Eigelb
- 100 g braunen Zucker
- 50 g weißen Zucker
- 1 TSP Salz
- 340 g Kondensmilch

Gewürzmischung (jeweils als Pulver)

- 2 TSP Zimt
- 1 TSP Ingwer
- ¼ TSP Muskat
- ¼ TSP Nelken
- ⅛ TSP Kardamom
- ½ TSP Zitronenschale

Sonstiges

- **Mürbteig** (½ Rezept)
- Schlagsahne

## Anleitung

**Backen** Im auf 230 °C vorgeheizten Ofen für 15 Minuten und dann weitere 35-45 Minuten bei 180 °C. (Zahnstochertest in der Mitte)

**Masse** Sonstige Zutaten miteinander verrühren und in die mit **Mürbteig** vorbereitete Springform füllen.

**Backen** Im auf 230 °C vorgeheizten Ofen für 15 Minuten und dann weitere 35-45 Minuten bei 180 °C. (Zahnstochertest in der Mitte)

Dann vollständig abkühlen lassen.

**Essen** Mit geschlagener Sahne servieren.

## Bilder



## Kommentare

Im Ofen ist die Masse nach 1 Stunde immer noch sehr wackelig, das setzt sich nach dem Abkühlen.

## Quelle

Sebastian von [simplyrecipes.com](https://simplyrecipes.com)

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:  
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kuerbiskuchen/index>

Last update: **2021/10/24 22:10**