

Kürbiskuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

25 cm Form

Dauer:

2 Stunden

Garzeit:

1 Stunde

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Sebastian

Zutaten

- 425 g Kürbispüree aus ca ½ Butternut oder **Kürbispüree** 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 \(⅔ Rezept\)](#)
- Schlagsahne

Bilder

Anleitung

Schälen und mit einer Presse oder Mixer zu einem Püree verarbeiten.

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.



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://www.simplyrecipes.com)

From:

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

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kuerbiskuchen/index?rev=1635106237>

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

