

Kürbiskuchen mit Zimtfrosting



Rezept und Foto von Franziska Fischer

Zutaten:

4 Eier
300 g Zucker
180 g Öl
400 g Kürbispüree
270 g Mehl
2 Tl Zimt
1 Tl Salz
1 Packung Backpulver

Frosting:

200 g Frischkäse
90 g Butter
2 Tl Zimt
150g Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).

Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest

eingefroren. (Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnocchi mit Kürbissauce etc. weiterverwenden)

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.

Gewürze und Kürbispüree beifügen.

Alles gut mischen.

Mehl unterheben.

In eine eingebuttrte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.