



# SAFTIGER KÜRBISKUCHEN MIT FRISCHKÄSE- FROSTING

## Zutaten:

### Teig:

- 120g Mehl
- 2 Eier
- 120g Zucker
- ½ Pckg. Backpulver
- 100g Öl
- 350g Hokkaido Kürbis
- 30g Walnüsse
- 60g Butter
- 30g gemahlene Haselnüsse
- 30g gehackte Pistazien
- ½ TL Zimt
- Prise Muskat

### Frosting:

- 100g Sahne
- 1 Pckg. Sahnesteif
- 125g Frischkäse
- 1 EL Puderzucker

Optional: gehackte Pistazien zur Deko

## So geht's:

- 1** Den Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden, die Schale kann dran gelassen werden, da sie beim Kochen weich wird. Die Kürbisstücke ca. 15 min abkochen, um sie dann in einen Mixer zu geben und zu pürieren.
- 2** Die restlichen Zutaten für den Teig miteinander verrühren und den pürierten Kürbis hinzugeben. Das Ganze verrühren bis ein glatter Teig entsteht.
- 3** Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und ca. 35-40 min bei 170 Grad Umluft backen. Die Stäbchenprobe nicht vergessen!
- 4** Wenn Kuchen gut auskühlt ist, kann das Frosting zubereitet werden. Hierfür den Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren und in einer separaten Rührschüssel die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Vorsichtig die geschlagene Sahne unter den Frischkäse heben und mit einem Esslöffel oder Teigschaber auf den Kuchen geben. Wer möchte, kann noch ein paar gehackte Pistazien zur Dekoration darüber streuen.

- Umluft
- 170 Grad
- 40-45 min Backzeit

