# Einfacher Kürbiskuchen

Das Rezept von dem einfachen Kürbiskuchen ist nicht penetrant im Geschmack und ist zusammen mit einer Tasse Kaffee oder Kakao eine schöne Herbst-Jause.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eigelbe |
| 3 Stk. | Eiweiß |
| 120 g | Staubzucker |
| 120 g | Butter (weiche) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 0.5 TL | Zimt |
| 350 g | Kürbisse (Hokkaido) |
| 50 ml | Milch |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 250 g | Mehl |
| 1 Stk. | Backform (Springform 26 cm) |

## Zubereitung

1. Für den einfachen **Kürbiskuchen** zuerst das Kürbispüree herstellen. Dazu den Hokkaido waschen (nicht schälen), aufschneiden, entkernen, dann in Scheiben und letztendlich grob in Würfel schneiden. Parallel dazu den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Kürbis-Würfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 30 Minuten weich garen. Derweil den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.

3. Anschließend die Würfel, mit einem Pürierstab fein pürieren und etwas abkühlen lassen.

4. Nun die Butter, mit dem Staubzucker, dem Salz und dem Vanillezucker, mit dem Mixer cremig aufschlagen. Den Ofen parallel dazu auf ca. 180°C vorheizen.

5. Jetzt das Mehl (gesiebt), den Zimt und das Backpulver hinzufügen und mit der Milch zusammen nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

6. Als nächstes das Kürbis-Püree unterrühren.

7. Nun die Eiweiße steif schlagen und nach und nach unter den Kürbis-Teig heben.

8. Die Masse anschließend in die Form geben, glatt streichen und ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## Tipp

Den einfachen Kürbiskuchen vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker verzieren.