Kürbis-Topfenkuchen

Der Kürbis-Topfenkuchen ist ein wahrer Kuchengenuss. Das raffinierte Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

200 g	Butterkekse
75 g	Butter
	Butter (für die Form)
400 g	Kürbisse
125 ml	Wasser
75 g	Butter
750 g	Topfen
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Mehl
4 Stk.	Eier
1 Prise	Zimt
1 Prise	Muskat
1 Prise	Piment
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Kürbis-Topfenkuchen die Butterkekse in einen Tiefkühlbeutel geben und mit dem Nudelholz oder Fleischklopfer zerkleinern. Die Butter zerlassen, beides vermischen. Eine 26 cm Springform einfetten die Keksmasse verteilen und mit einem Glas festdrücken.

2. Den Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden und die Kerne entfernen. Das Wasser in einem Topf erhitzen und den Kürbis zirka 10 Minuten weich köcheln. Danach mit einem Mixstab pürieren.

3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

4. Den Topfen mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl verrühren. Das Kürbispüree zugeben und vermengen. Die Eier zugeben und unterrühren. Mit Zimt, Muskat und Piment würzen.

5. Die Masse in die Springform leeren und glatt streichen.

6. Im Backofen 20 Minuten backen, danach die Temperatur auf 150 °C reduzieren und den Kuchen weitere 40-45 Minuten backen.

7. Den fertig gebackenen Topfenkuchen vom Backrohr nehmen, mit einem Messer rundum vom Rad lösen und auskühlen lassen.

Tipp

Den Topfenkuchen mit einem Klecks Schlag garnieren.