

# Rezept Kürbiskuchen

Dieser Kuchen ist lecker und saftig und außerdem noch leicht zu backen.

## Zutaten:

3 Eier  
120 g Zucker  
120 g Butter  
120 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 EL Backpulver  
300 g Kürbisfleisch, geraspelt

## Zubereitung:

Zunächst eine Kastenform einfetten und den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Bei Ober- und Unterhitze sollte man die Temperatur auf ca. 200°C erhöhen.

Danach beginnt die Zubereitung des Kürbiskuchens. Hierzu die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen.

Das Eigelb mit der Butter, dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Den Eischnee danach vorsichtig unterheben.

Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und durch ein Sieb in die Eier-Mischung geben. Zuletzt noch den geraspelten Kürbis dazu geben und die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in die Kuchenform geben und glatt streichen. Im Backofen den Kürbiskuchen anschließend für ca. 70 min backen.

Verfeinert werden kann dieser Kuchen noch mit Nelken, Ingwer und Zimt, so kommt er dem amerikanischen Pumpkin Pie, der klassischerweise zu Thanksgiving gebacken wird, noch ein wenig näher.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)