

# Süßer Kürbiskuchen

## Zutaten:

250 g Mehl  
100 g Butter  
60 ml kaltes Wasser  
je 1 Prise Salz + Zucker  
1 TL Essig  
425 g Kürbispüree (z.B. Hokkaido)  
3 Eier  
220 g Doppelrahmfrischkäse  
je 115 g weißer + brauner Zucker  
240 ml Milch + 60 ml Schlagsahne  
1 EL Mehl  
1 TL Vanilleextrakt  
1,5 TL Kürbisgewürzmischung  
0,5 TL Salz



## Zubereitung:

Zuerst den Teig zubereiten. Dafür das Mehl mit der Butter mischen, dann je eine Prise Salz und Zucker zugeben. Das kalte Wasser und den Essig vermischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig für ca. eine Stunde kühl stellen.

Danach etwas Teig für die Deko beiseite legen, den Rest in eine Springform (26 cm) geben und einen Boden und Rand andrücken. Mit einem Backpapier und Backerbsen beschwert für 25 Minuten bei 180 Grad Celsius vorbacken.

Inzwischen das Kürbispüree mit dem Frischkäse, weißem und braunem Zucker, der Milch und Sahne sowie den Eiern verrühren. Anschließend das Mehl, Vanilleextrakt und die Gewürze zugeben und ebenfalls unterrühren.

Die Kürbismasse auf den vorgebackenen Teig geben und glatt streichen. Aus dem zurückgelegten Teig herbstliche Motive (z.B. Blätter) ausstechen und dekorativ auf den Rand legen. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius für 55-60 Minuten backen. Bei Bedarf zum Ende der Backzeit mit etwas Alufolie abdecken.

**Tipp:** Wer mag, kann den Kuchen auch mit kleinen modellierten Kürbissen aus Marzipan verzieren.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)