

# Kürbiskuchen

## Zutaten

### Zutaten Teig:

4 Eier  
250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Walnüsse gehackt  
2 TL Zimt  
100 g Schokolade gerieben  
50 ml Milch  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
300 g Kürbisfleisch

### Zutaten Füllung:

100 g Butter  
400 g Frischkäse  
150 g Puderzucker

## Zubereitung:

Bevor der Teig zubereitet wird, das Kürbisfleisch fein raspeln. Eier trennen, in eine große Rührschüssel das Eigelb geben und in eine kleinere Schüssel das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen.

Butter und Zucker zum Eigelb geben und zu einer cremigen Masse rühren, nach und nach Salz, Walnüsse, Zimt, Schokolade, Milch, Mehl und Backpulver unterrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben und zum Schluss das fein raspelte Kürbisfleisch vorsichtig unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 160 ° ca. 30 Minuten backen.

Für die Füllung Butter schmelzen, mit dem Frischkäse und Puderzucker verrühren. Den erkalteten Kuchen einmal durchschneiden, die unterste Hälfte mit der Crème bestreichen und die zweite Hälfte drauflegen.

Mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).