

## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 04.10.2019

### Kürbiskuchen

Für ca. 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Rührteig:

450 g	Kürbis, geschält
225 g	Butter
225 g	Zucker
2	Pck. Vanillezucker
3	Eier (Größe M)
450 g	Mehl (Type 405)
1 ½	Pck. Backpulver

##### Für die Zitronenglasur:

150 g	Puderszucker
Saft und Abrieb von 2 Bio-Zitronen	



#### Zubereitung:

1. Für den Kürbiskuchen eine Backform (Ø 26 cm) einfetten und den Backofen bei 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Kürbis in 2 cm große Würfeln schneiden. In einem Topf mit wenig Wasser für ca. 5-10 Minuten weichkochen, Wasser abgießen.
3. Butter zum Kürbis geben und mit einem Mixstab pürieren.
4. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen.
5. Mehl mit Backpulver sieben und unter die Eimasse heben. Das Kürbispüree vorsichtig unter die Eiermasse heben.
6. Den Kürbis-Rührteig in die gefettete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen.
7. Für die Zitronenglasur Puderszucker, Zitronensaft und Abrieb in einer Schüssel zu einer streichfähigen Masse rühren. Die Glasur mit einem Pinsel auf den etwas ausgekühlten Kuchen auftragen und auskühlen lassen.