

Ein leckerer Kürbiskuchen für die Herbstzeit

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Lange Zeit war das leckere Gemüse eher verpönt, hat jedoch eine Rückkehr mit leckeren Rezepten in unsere Küchen geschafft.

Jennifer Broadbridge aus der Presseabteilung der Kanadischen Botschaft in Berlin hat ein tolles Rezept für einen leckeren Kürbiskuchen, das wir unseren Kanadafreunden nicht vorenthalten wollen. Viel Spass beim Nachbacken und natürlich beim geniessen.

Kürbiskuchen



Zum Anbeissen schön und lecker. Kanadischer Kürbiskuchen. Foto: Botschaft von Kanada

Zutaten:

- selbstgemachter / gekaufter Quicheteig
- 2 Tassen Kürbispürree (1 Dose ‚pumpkin purée‘ (440 g))
- 350 ml Kondensmilch
- 170 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Ingwer
- 1/4 Teelöffel Muskat
- 1/4 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1/4 Teelöffel Kardamon

Zubereitung:

Das Kürbispürree mit der Milch, Zucker, Salz, Eiern und Gewürzen mischen. Gut verrühren und die

Füllung in den fertigen Teig in der Kuchenform geben. Erst 15 Minuten bei 220 Grad backen, dann die Temperatur auf 175 Grad reduzieren. Gesamtbackzeit: 40-50 Minuten. Lecker!