

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Queensland Blue

500 g Kürbis (z. B. Queensland Blue)
250 g Butter
250 g Zucker,
4-5 Eier
250 gemahlene Walnüsse
Zitronensaft
1 Prise Salz
250-300 g Mehl
2 TL Backpulver
Fett für die Form



Zum Verzieren: 1/8 l Wasser, 6 EL Zucker, einige Walnusskerne

Kürbis schälen, entkernen und ca. 300 g davon auf einer Gemüseribe raspeln. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Restlichen Kürbis in feine Scheiben schneiden.

Butter weich und glatt rühren. Zucker und Eier abwechselnd begeben und die Masse schaumig rühren, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Gemahlene Nüsse, Zitronensaft, Salz und gut ausgepresste und mit Küchenpapier getrocknete Kürbisraspeln begeben. Mehl und Backpulver zusammen vermischen, in die Teigmasse geben und gründlich untermischen. Eine Cakeform ausfetten und Teigmasse einfüllen.

Bei 180 ° C 60 bis 75 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Evtl. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Wasser und die 6 EL Zucker ca. 10 Minuten köcheln lassen. Restlichen Kürbis begeben und im Zuckersirup glasig werden lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, dann stürzen. Mit den Kürbisscheiben und den Walnusskernen garnieren.