



Kürbiskuchen

Hokkaido und Kürbiskerne

Springform mit Butterbrotpapier auslegen. Mehl mit Backpulver sieben und einen Teil der Kürbiskerne darunter mischen. Die wachsweiße Butter mit Zucker schaumig rühren. Die Eier mit Mehl und dem geriebenen Kürbis abwechselnd darunter rühren. Die Masse in die Springform einfüllen. Die Oberfläche mit den Restlichen Kernen und Zucker bestreuen. Bei 180° C Umluft etwa 60 Min backen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 5197



Zutaten für 1 Portionen:

250 g	Butter
250 g	Zucker
4	Ei(er), Kl M
400 g	Mehl, Type 405
1 Pck.	Backpulver, 15 g
500 g	Kürbisfleisch, gerieben, Hokkaido
75 g	Kürbiskerne
20 g	Zucker, zum Einstreuen