

## Kürbis - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

### *FÜR DEN MÜRBETEIG*

---

200	Gramm	Mehl
3	Essl.	Zucker
100	Gramm	Margarine
1		Ei
1	Essl.	Sauerrahm
		Ds Salz

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

2		Eier
100	Gramm	Brauner Zucker oder Rohrzucker
1		Zitrone (abgeriebene Schale Und Saft verwenden)
1/2	Teel.	Zimt
2	Essl.	Sauerrahm
750	Gramm	Kürbis, entsteint, In Stücke geschnitten, Geraspelt (Der Tip: eine Gelbfleischige Festem Fruchtfleisch eignet Sich am besten)
150		Gemahlene Mandeln, evtl. Mehr
3	Essl.	Gestiftete Mandeln Puderzucker nach Geschmack

### Anleitung:

Fuer den Muerbeteig: Mehl, Zucker und Salz in eine Ruehrschiessel geben und Margarine in kleinen Stueckchen dazugeben. Solange umruehren bis die Teigmasse kruemmelig ist. Dann Ei und Sauerrahm zusammen verruehren und hinzugeben.

Zum Abschluss kurz mit der Hand durchkneten und fuer eine halbe bis eine Stunde kuehl stellen.

Fuer die Fuellung: Eier, Zucker, Zitronenschale, Zimt und Rahm in eine Schuessel geben und verruehren. Die geraspelten Kuerbisschnitzel dazugeben und vorsichtig zusammen mit dem Zitronensaft unterruehren.

Die gefettete Springform ( 24-26 cm) mit dem ausgrollten Muerbeteig auslegen und kurz einstechen. Die gemahlene Mandeln auf dem Boden verteilen und dann die Fuellung darauf geben. Zum Schluss Mandelstifte darueber streuen.

Der Kuchen wird bei 50 Minuten auf der untersten Schiene des Backofens bei 220 Grad gebacken (Umluft nur ca. 180 bis 200 Grad). Nach dem Auskuehlen mit Puderzucker bestaeuben.