



Kürbiskuchen mit karamellisierten Nüssen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|-------------------------|---------|
| Hokkaidokürbis | 0.5 St. |
| Eier | 4 St. |
| Öl | 250 ml |
| Brauner Zucker | 250 g |
| Dinkelmehl, Type 630 | 250 g |
| Haselnuskerne, gemahlen | 80 g |
| Milch | 100 ml |
| Salz | |
| Zimt | 0.25 TL |
| Piment, gemahlen | 0.25 TL |
| Backpulver | 2 TL |
| Walnuskerne | 4 EL |
| Haselnuskerne, ganz | 4 EL |
| Mandeln, ganz | 4 EL |
| Kürbiskerne | 4 EL |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Frischkäse, natur | 300 g |
| Joghurt, natur | 150 g |
| Puderzucker | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, feine Reibe, grobe Reibe, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kürbis halbieren, Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen und schälen. 300 g Kürbis grob raspeln.
2. In einer Schüssel Eier, Öl und 200 g Rohrzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesens schaumig aufschlagen. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Milch, Salz, Zimt, Piment und Backpulver darübersieben und unterrühren. Geriebenen Kürbis unterheben. Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen und im Ofen ca. 25–30 Min. backen.
3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Nüsse und Kürbiskerne fettfrei darin ca. 2 Min. rösten. Mit 5 EL Zucker bestreuen und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Anschließend leicht salzen, auf einem Backpapier abkühlen lassen und grob hacken.
4. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Frischkäse, Joghurt, Puderzucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren.
5. Kürbiskuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Frischkäsecreme bestreichen und mit karamellisierten Nüssen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 544 kcal |
| Kohlenhydrate | 56 g |
| Eiweiß | 12 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 31 g |