

Saftiger Kürbiskuchen



Zutaten für 4 Personen

800 g Weizenmehl

400 g Margarine

1020 g Rohrzucker

16 Eier

8 EL Zitronensaft

4 TL Backpulver

4 Prise Salz

2800 g Hokkaido-Kürbis

800 g Frischkäse

4 TL Zimtpulver

4 TL Ingwerpulver

4 Prise Nelkenpulver

Anleitung

Dir steht der Sinn nach einem herbstlichen Kuchen? Dann legen wir dir diesen Pumpkin Pie ans Herz. Typisch amerikanisch, super saftig und einfach köstlich. So kommst du in den Genuss: Mehl, Backpulver, 75 g Rohrzucker und Salz vermengen. Die Margarine (Achtung, gekühlt!) in Flocken zur Trockenmischung geben, ein Eigelb und den Zitronensaft hinzufügen ? anschließend mit den Knethaken des Handrührers zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Mit den Händen formst du daraus einen glatten Teig, der nun ? verpackt in Frischhaltefolie ? für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen sollte. Die Wartezeit kannst du mit der Zubereitung der Füllung verbringen. Dazu das Kürbisfleisch mit Gewürzen, dem restlichen Rohrzucker, drei Eiern, Frischkäse und Salz vermengen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal gut durchkneten, und ausrollen. Eine Springform (26 cm) gut einfetten, mit Mehl bestäuben und mit dem Teig auslegen. Den Rand andrücken und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, sodass heiße Luft beim Backen entweichen kann. Nun gibst du die Füllung auf den Boden und verstreichst diese vorsichtig. Den Kuchen in den Ofen geben und 60 bis 70 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und weiter abkühlen lassen. Und dann:

Einfach nur genießen!