

# Kürbis-Zimt-Kuchen mit Frischkäsecreme

## Zutaten (20er Form)

100g geraspelter Hokkaido-Kürbis  
0,5 Apfel geraspelt  
90g Butter  
100g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Mark einer halben Vanilleschote  
1,5 TL Backpulver  
200g Mehl  
0,5 EL Zimt  
1 Prise Salz  
70g gemahlene Mandeln  
100ml Milch

200g Frischkäse  
150g Joghurt  
40g Puderzucker  
1 TL Vanillezucker



- 1) Wascht den Kürbis gut ab, denn die Schale vom Hokkaido kann man mitessen. Raspelt den Kürbis und den halben Apfel.
- 2) Die Butter zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Mark einer halben Vanilleschote schaumig schlagen. Gebt nun die Kürbis- und Apfelpaspel hinein. Das Backpulver mit dem Mehl, Zimt und Salz sowie Mandeln vermischen und in die Butter-Zucker-Masse geben – umrühren. Zum Schluss noch die Milch hinzugeben und ebenfalls vorsichtig verrühren.
- 3) Fettet die Springform (20er Größe) ein und füllt den Teig in die Form. Bei 180 Grad Umluft backt ihr den Kuchen etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen.
- 4) Für die Creme auf dem Kuchen: Frischkäse mit Joghurt, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Bestreut den Kuchen vorsichtig mit Zimt.