

Kürbis-Honig-Kuchen

Zutaten

300g Hokkaido Kürbis
150g weiche Butter
150g Zucker
1 Prise Salz
5 EL Honig
3 Eier
200g Mehl
2 TL Backpulver
30g gemahlene Mandeln
70g Naturjoghurt
10g gehackte Mandeln
100g Puderzucker



- 1) Zunächst den Kürbis waschen und zerkleinern. Gebt die Würfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Gut verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft etwa 30 Minuten lang backen lassen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.
- 2) Gebt die Butter, den Zucker und Salz in eine Rührschüssel und verrührt die Zutaten gut miteinander. Honig hinzugeben und nach und nach die 3 Eier in den Teig geben und vermischen. Hackt den gegarten Kürbis noch einmal besonders klein und gebt ihn ebenfalls in den Teig. Mehl und Backpulver mischen und in die Rührschüssel zum Teig geben. Auch den Naturjoghurt und die gemahlene Mandeln in den Teig füllen. Zutaten noch einmal gut durchrühren.
- 3) Füllt den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Kastenform. Bei 150 Grad Umluft backt der Kürbis-Honig-Kuchen für etwa 60 Minuten.
- 4) Lasst ihn abkühlen und rührt den Zuckerguss mit dem Puderzucker an. Anschließend die gehackten Mandeln auf dem Kuchen verteilen.