



KÜRBISKUCHEN / SALLYS HERBST-SPECIAL 2013 TEIL 3



Hallo meine Süßen,

hier kommt der dritte Teil meiner Herbst-Reihe. Heute mache ich einen leckeren Kürbiskuchen, der nebenbei erwähnt, mein Lieblingskuchen ist. Dieser Kuchen schmeckt einfach so unheimlich saftig und lecker, hat eine tolle Farbe und sieht einfach nur gut aus.

Den Kürbis könnt ihr natürlich je nach Saison wieder ersetzen durch Möhren oder Zucchini. Wenn ihr grüne Zucchini verwendet, habt ihr einen richtig tollen grünen Kuchen

Die Zubereitung könnt ihr euch wie immer in meinem [Video](#) anschauen

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

Höhe: 10 cm



Den Hokkaido müsst ihr nicht schälen, bei ihm wird die Schale beim Backen weich. Andere Kürbissorten müssen unbedingt geschält werden.

Den Teig habe ich auch schon verwendet, um Muffins zu backen, schmeckt auch total lecker. Aus diesem Teig habe ich etwa 20-24 Muffins gebacken.

Die Muffins könnt ihr mit einem Frischkäse-Puderzucker-Topping aufpeppen und erhaltet somit Kürbiscupcakes.

Egal für welche Variante ihr euch entscheidet: alle schmecken unglaublich lecker

Ich wünsche euch viel Spaß damit und wünsche euch einen wunderschönen Tag!

Eure Sally :-*

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 210 g Zucker
- 180 g Öl
- 1 Backpulver
- 250 g Mehl
- 1 EL Zimt
- 80 g Mandeln (gehackt)
- 80 g Mandeln (gemahlen)
- 300 g Kürbisse (Hokkaido)

GUSS:

- 100 g Puderzucker
- 3 EL Zitronen (Saft)
- 1 TL Zimt