

# Kürbiskuchen



|          |  |
|----------|--|
| 4        | <a href="#">Ei(er)</a>                     |
| 2 Becher | Zucker                                     |
| 1 Becher | Öl   |
| 1 TL     | <a href="#">Zimt</a>                       |
| 2 Becher | Mehl                                       |
| 1 Pck.   | Backpulver                                 |
| 150 g    | <a href="#">Mandel(n), gemahlene</a>       |
| 2 Becher | <a href="#">Kürbisfleisch, geraspeltes</a> |
| einige   | Kuchenglasur, Schoko                       |
|          | <a href="#">Mandel(n), gehackte</a>        |

## Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 Minuten *a* Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Eier, Zucker, Öl verrühren. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl sowie die gem. Mandeln einrühren. Das Kürbisfleisch vorsichtig unterheben!

In einer großen Kastenform bei 160 Grad ca. 75 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen lassen und gaaaanz vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

Dann nach Belieben mit Schokoguss überziehen und evtl. mit Mandelstückchen bestreuen.

Mandeln und Kürbis können auch durch Nüsse und Zucchini ersetzt werden.

Als Becher habe ich einen leeren Sahnebecher (200g.) verwendet. Der Kuchen ist sehr lecker und saftig.