

# Würzigen Kürbis Kuchen



## So wird's gemacht:

Zunächst: Kürbis in Scheiben schneiden, das Innere entfernen Kürbis auf ein Backpapier im Ofen bei 150°C trocknen bis Kürbis sehr weich ist, leicht abkühlen lassen und aus der Schale löffeln. Kürbis-Fleisch pürieren. 1EL Püree für die Glasur beiseite stellen.

Für die Streusel alle Zutaten vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Diese bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Nun die Butter und Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Nun das Püree sowie den Joghurt und das Creme Fraiche hinzufügen. Zum Schluss alle trockenen Zutaten mischen und in die Masse geben. Form gut einfetten und bemehlen. Nun etwa 1/3 der Streuselmasse auf den Boden der Form geben. Die Hälfte des Teiges gleichmäßig in die Form geben, Erneut 1/3 Streuselmasse auf den Teig geben. Den restlichen Teig einfüllen und die restlichen Streusel verteilen. Kuchen für etwa 60 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Alufolie abdecken. Abkühlen lassen und stürzen.

Für die Glasur alle Zutaten in eine Schüssel geben und schaumig auf schlagen. Nur etwa 1/2EL Milch hinzugeben, sollte die Masse zu trocken sein, mehr hinzugeben. Wenn die Masse zu flüssig ist, mehr Puderzucker hinzugeben

## Einkaufsliste:

120g Butter  
150g weißer Zucker  
150g brauner Zucker  
2 Eier  
100g Naturjoghurt  
1EL Creme Fraiche  
400g Kürbispüree (1 mittelgroßer Hokkaido)  
320g Mehl  
2TL Backpulver  
1/TL Natron  
3TL Zimt  
Prise Nelken  
Prise Muskat  
1TL gemahlene Ingwer

### Streusel:

150g brauner Zucker  
70g Haferflocken  
50g Mehl  
180g Butter  
1TL Zimt

80g Puderzucker  
Etwas Milch  
Mark einer Vanille Schote  
1EL Kürbispüree  
1TL Zimt  
1EL Butter