

# Fluffiger Kürbiskuchen



## Einkaufsliste:

### **Backblech: 42x29cm**

250g weiche Butter  
320g Zucker  
1EL Vanillezucker  
4Eier  
260g Kürbis, geraspelt  
Mark einer Vanilleschote  
630gMehl  
2TL Backpulver  
1TL Natron  
1EL Zimt  
Prise Salz  
200g gemahlene Mandeln  
300ml Buttermilch

### **Creme:**

500g Frischkäse  
100ml Sahne  
100g Puderzucker  
1EL Vanillezucker  
1TL Zimt

## So wird's gemacht

### **Kuchen:**

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kürbis grob raspeln (Hokkaido mit Schale). Butter und Zucker sowie Vanillezucker schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Kürbis unterrühren. Restliche trockene Zutaten vermengen. Buttermilch zu der Ei-Masse geben und das Mehlgemisch einrühren. Blech mit Backpapier auslegen und Teig verteilen. Bei 180°C 30-45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

### **Creme:**

Sahne aufschlagen, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und den Frischkäse unterrühren, Masse aufschlagen bis sie sehr fest wird und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Zimt in ein Sieb geben und über den Kuchen sieben, nach Belieben mehr auf den Kuchen geben.

Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.