

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Amerikanischer Kürbiskuchen

Schritt 1:

450 g Kürbisfleisch weich dünsten.

Schritt 2:

4 St Eier
240 ml Öl
220 g Puderzucker
450 g Kürbispüree
240 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
½ TL Salz
½ TL Nelken gemahlen
½ TL Ingwer
½ TL Muskat gemahlen
2 TL Zimt

zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.

Bei 160 °C, 25 – 30 min. backen.

Schritt 3:

200 g Frischkäse
90 g Butter
1 EL Milch
100 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker

aufschlagen und auf den erkalteten Kuchen verteilen.
2 Std. kalt stellen.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Damit der Kuchen auch schön aufgeht etwas Natron zur Teigmischung geben.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal. Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN