

## Kürbiskuchen (Maestro Martino)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Kuerbis  
Mandeln  
Zimt

200 g Zucker  
4 Eier  
1/2 Zitrone; Saft  
40 g Honig  
5 g Zimtpulver  
200 g Kürbisfleisch  
-- fein geraffelt  
120 g Mandeln; gemahlen  
3 g Backpulver  
100 g Mehl  
Butter; für die Form  
2 Unbehandelte Zitronen  
-- abgeriebene Schale zum  
-- Ausstreuen der Form

\* GLASUR

150 g Puderzucker  
100 ml Kirsch  
50 ml Wasser

\* NACH EINEM REZEPT VON

-- Oskar Marti  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

(\*) für eine Form von 22 bis 24 cm Durchmesser

Eier und Zucker schaumig aufschlagen. Zitronensaft und Honig erwärmen und dazugeben. Mit den übrigen Zutaten vermischen und die gebutterte, mit Zitronenschale ausgestreute Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 50 bis 55 Minuten backen.

Die Zutaten zur Glasur gut verrühren und den Kuchen noch lauwarm damit bepinseln.

Dazu eine Sauce aus Sauerrahm, Honig und Puderzucker (500/50/100) servieren.