

# Kürbiskuchen



## Du benötigst:

- 1 Rührschüssel
- Rührlöffel
- Messbecher
- Mixer
- Küchenwaage
- Kasten- oder Kranzform zum Backen
- Gemüsereibe
- Messer
- Brettchen

## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g geriebene Walnüsse
- 3 Eier Größe M
- 1 TL Backpulver
- 125ml Speiseöl
- 250 g geriebener Speisekürbis
- etwas Zimt

## Zubereitung

---

### 1. Vorbereitung:

- Du musst den Backofen auf 180° vorheizen.
- Kürbis schälen und fein raspeln und die Backform befetten und bemehlen.

- Backe bei 180° Heißluft ca. 50 Minuten den Kuchen.



### 2. Rühren:

- Zucker, Eier, Vanillezucker und Öl sehr schaumig rühren.

### 5. Anrichten:

- Stütze den Kuchen aus der Form
- Entweder mit Puderzucker bestreuen, oder mit **Schokoglasur** überziehen.

### 3. Restliche Zutaten dazugeben:

- Drück den Kürbis aus und gebe ihm der Eimasse zu.
- Mehl, Nüsse, Backpulver und Gewürze darunter mischen.
- Verrühren und in die Backform füllen.

Guten Appetit!

### 4. Backen: