

# Kürbiskuchen



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 30-40 min**

## Zutaten

- 500 g Kürbisfleisch (gekochtes und püriertes)
- 75 g gemahlene Mandeln
- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- 1,5 dl Rahm
- 1 EL Zucker
- 2 Eier
- 1 Kuchenteig

## Zubereitung

Den geschälten Kürbis kochen.

Pürieren und erkalten lassen.

Alle Zutaten mischen.

Ein Kuchenblech von 28 bis 30 cm Durchmesser mit dem Teig belegen.

Den Teig mehrmals einstechen.

Die Masse darauf verteilen.

30 bis 40 Minuten im auf 210 °C vorgeheizten Ofen backen.