



Kürbiskuchen mit Walnuss-Streusel



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 295 kcal/ 1235 kJ
Eiweiß: 5,33 g Fett: 17,19 g
Kohlenhydrate: 29,76 g

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten + 50 Minuten
Backzeit

Zubereitung:

1. Für das Kürbispüree Kürbis putzen, zerteilen und entkernen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und mit etwas Wasser im Topf garen. Nach ca. 15-20 Minuten ist der Kürbis weich und kann mit dem Pürierstab püriert werden. Danach das Püree abkühlen lassen.
2. Den Ofen auf 180 Grad (Gas Stufe 2, Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine ø 24cm Quicheform mit dem Teig auslegen. Den überstehenden Teig über dem Rand festdrücken, dabei die Wellenform der Quicheform nachfahren. Kürbispüree, braunen Zucker, die Kondensmilch, Gewürze und Eier verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Die Kuchenfüllung in die ausgelegte Form gießen.
3. Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mit einer Gabel verrühren und anschließend vorsichtig über den Kuchen streuen. Den Kuchen für 45 – 50 Minuten backen. Falls die Kruste zu schnell braun wird, den Kuchen mit Alufolie abdecken. Vor dem Servieren komplett auskühlen lassen.

Zutaten für 10 Portionen :

1 Packung Blätterteig (275 g)

Für die Füllung

450 g Hokkaido-Kürbis, püriert
110 g brauner Zucker
150 ml Kondensmilch, 4% Fett
2 TL Zimt
Je 1/2 TL gemahlene Muskatnuss,
gemahlener Ingwer und
gemahlene Nelken

2 Eier

Für die Streusel

40 g kalifornische Walnüsse, gehackt
50 g brauner Zucker
40 g Mehl
3 EL geschmolzene Butter
3/4 TL Zimt

Tipp: Zum Kürbiskuchen passt sehr gut Ingwer-Schlagsahne. Etwas Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und je nach Geschmack feines Ingwerpulver hinzugeben.