

„In der Weihnachtsbäckerei. . .“



Weihnachtlicher Apfel-Kürbis-Kuchen

Zutaten:

- ½ Hokkaidokürbis
- 2 große Äpfel
- 150 g Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Zitronensaft, Zimt
- 150 g Mehl
- 150 g Mandel(n), gemahlen
- 120 g Butter
- 3 Eier
- 3 EL Milch
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Den Kürbis je nach Belieben schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Äpfel ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit 1 TL Lebkuchengewürz, ca. 70 g Zucker sowie Zitronensaft und Zimt nach Geschmack vermischen und ca. eine Stunde marinieren.

Den Backofen auf 160°C Umluft (Ober-/Unterhitze 180°C) vorheizen.

Mehl, Mandeln, Butter, Eier, Milch, Backpulver und das restliche Lebkuchengewürz zu einem glatten Teig verrühren. Nach Geschmack auch hier Zimt hinzufügen. Die marinierten Obststücke unter den Teig mischen und den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform füllen.

30 - 40 Minuten backen, die genaue Backzeit variiert je nach Ofen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker oder Zucker bestreuen oder mit einem Schokoguss überziehen.