

## Rezept

# Kürbis-Apfel-Kuchen mit Eiercreme

Ein Rezept von Kürbis-Apfel-Kuchen mit Eiercreme, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>60 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>75 g</b> Butter	<b>2</b> Eier
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>500 g</b> Kürbis
<b>500 g</b> Äpfel	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>80 g</b> Zucker	<b>250 ml</b> Milch
<b>3 EL</b> Vanillepuddingpulver	<b>4</b> Eigelbe
<b>3 EL</b> Zucker	<b>100 g</b> Butter
<b>4</b> Eiweiße	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (28 cm Ø): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Zitronensaft verrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen ca. 20 Min. (unten, Umluft 180°) backen. Herausnehmen, die Temperatur auf 190° (Umluft 170°) zurückstellen.
2. Den Kürbis schälen und fein hobeln. Die Äpfel schälen, in sehr dünne Spalten schneiden. Beides mit Zitronensaft und Zucker mischen.
3. 3 EL Milch mit Puddingpulver, Eigelben und Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen. Vom Herd nehmen, die Eigelbmischung einrühren. Noch einmal aufkochen lassen. Die Butter einrühren, vom Herd nehmen. Die Eiweiße steif schlagen, unter die Creme ziehen.
4. Die Kürbis-Apfel-Mischung auf dem Kuchen verteilen, die Creme darüber streichen. Den Kuchen in weiteren 45 Min. fertig backen.