Rezept

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Eiercreme

Ein Rezept von Kürbis-Apfel-Kuchen mit Eiercreme, am 22.05.2025

Zutaten

150 g	Mehl
60 g	Zucker
75 g	Butter
1 EL	Zitronensaft
500 g	Äpfel
80 g	Zucker
3 EL	Vanillepuddingpulver
3 EL	Zucker
4	Eiweiße
1 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
500 g	Kürbis
2 EL	Zitronensaft
250 ml	Milch
4	Eigelbe
100 g	Butter
	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.