

## Rezept

# Kürbis-Birnen-Kuchen

Ein Rezept von Kürbis-Birnen-Kuchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1/2 TL</b> ½ TL Zimtpulver	Salz
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>4</b> Eier
<b>150 g</b> Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>100 g</b> Marzipanrohmasse	<b>300 g</b> Gelber Zentner (ungeputzt ca. 450 g), ersatzweise Muskatkürbis
<b>2</b> reife Birnen (z. B. Abate)	<b>100 g</b> Aprikosenmarmelade
frisch gepresster Saft von ½ Limette	<b>2 EL</b> Haselnusskrokant
Fett und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zimt, 1 Prise Salz und den Vanillezucker vermischen. 2 Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren und 2 Eigelbe und 2 Eier unterrühren. Die Eiweiße mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Mehlmischung unter die Eiermasse rühren, dann den Eischnee unterheben. Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form füllen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Marzipan in hauchdünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Kürbis und Birnen entkernen, schälen, in Spalten schneiden und fächerartig auf dem Teig verteilen. Aprikosenmarmelade mit Limettensaft verrühren und auf das Obst streichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, dabei öfter mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Kuchen noch heiß mit Krokant bestreuen.