

## Rezept

# Kürbis-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Kürbis-Nuss-Kuchen, am 08.12.2025

## Zutaten

**3 Becher** klein gewürfeltes, geputztes Kürbisfleisch (ca. 500 g ungeputzt, z. B. Hokkaido) (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)

**50 g** weiche Butter

**1 Päckchen** Vanillezucker

**1 Becher** Vollkornmehl

**2 TL** Backpulver

**2- 3 TL** 2-3 EL Orangenmarmelade

Fett und Mehl für die Form

**1 Becher** Milch

**1 Prise** Salz

**1 Prise** geriebene Muskatnuss

**1/2 Becher** 1/2 Becher Rohrzucker

**2** Eier

**1 Becher** Mehl, Type 405

**1 Becher** gemahlene Haselnüsse

**3 EL** Haselnusskrokant

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch mit der Milch in einen Topf geben und bei kleiner Hitze zudeckt etwa 15 Min. kochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, vom Herd nehmen und pürieren oder mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Butter, Rohrzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander und das Kürbispüree unterrühren. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen und mit den Haselnüssen unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Orangenmarmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit glasieren. Mit Haselnusskrokant bestreuen.