

## Kürbiskuchen

350g Kürbisfleisch, grob geraspelt  
100g getrocknete Aprikosen  
150g gehackte Mandeln  
150g weiche Butter  
150g Puderzucker  
1 TL Zimt  
1Pk. Vanillezucker  
1Pr. Salz  
3 Eier  
180g Mehl  
2TL Backpulver



- Kürbis, Aprikosen und Mandeln mischen
- Butter mit Puderzucker, Zimt und Vanillezucker sowie 1 Prise Salz schaumig rühren
- Eier nacheinander unterrühren dann Kürbismischung unter die Butter heben
- Mehl und Backpulver über die Masse sieben und unterheben
- In eine gefettete und bemehlte Springform geben und bei 180°C /Umluft 160°C auf der 2. Schiene von unten 45min backen, ausdampfen lassen und dann aus der Form lösen

Tipp: Teig wie oben anrühren und dann in Standard Muffinformen mit 12 Mulden verteilen und nur 30min backen.