



SUPERSAFTIGER KÜRBIS-KUCHEN

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Mehl
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 Schüssel geriebenen Hokkaido-Kürbis
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, dann die Eier dazu geben und gut verrühren. Die Hälfte von einem kleinen Hokkaido-Kürbis raspeln.

Zimt und Vanillezucker unterrühren und den geraspelten Kürbis dazugeben. Alles vermengen und zum Schluss Mehl und Backpulver kurz unterrühren.

Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Bei 190 °C ca. 45-60 Minuten backen.

