



Kürbislebkuchen

von Bettina Breiter

Für 4–8 Personen, Zubereitung: 30 Minuten, Ofenzeit: 50 Minuten

Zutaten:

250 g Kürbis (z.B. Potimarron)
wenig Butter
0.5 dl Gemüsebouillon

80 g Butter
2 dl Milch
200 g Zucker
180 g Crème fraîche
40 g Birnel
20 g Lebkuchengewürz
280 g Mehl
5 g Natron

Zubereitung:

1. Kürbis in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter dünsten. Danach die Gemüsebouillon dazu geben und für ca. 15 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist.
2. Übrige Flüssigkeit abgiessen. Kürbis mit dem Stabmixer pürieren und zur Seite stellen.
3. Butter in der warmen Milch schmelzen.
4. Zucker, Crème fraîche, Birnel, Lebkuchengewürz, Mehl und Natron mischen. Die Butter-Milch dazu geben. Das Kürbispüree ebenfalls untermischen und alles gut mischen (wenn möglich mit der Küchenmaschine damit es keine Klumpen mehr hat).
5. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben (ca. 35 cm)
6. Kürbislebkuchen in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben (Heissluft) und den Cake für 50 Minuten backen.

