

Zutaten

für 8 bis 10 Personen

300 g Kürbis
Etwas Wasser
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver



Gesamtzeit: 60 Minuten
20 Minuten Zubereitungszeit und 40 Minuten Back- und Ruhezeit

Zubereitung

Den Kürbis schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Kürbisstücke mit etwas Wasser in einen Topf geben und 5 bis 10 Minuten kochen, bis sie weich sind. Das Wasser abgießen, die Butter hinzufügen und den Kürbis mit einem Stabmixer pürieren. Abkühlen lassen.

In einer Schüssel Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen, bis die Masse gleichmäßig und fluffig ist.

Mehl und Backpulver sieben und nach und nach zur Eimischung geben. Vorsichtig unterheben.

Schließlich das Kürbispüree behutsam in den Teig einarbeiten. Die Masse in eine gefettete Backform geben und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 40 bis 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

