

# Kürbis-Quark-Kuchen

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

### Teig:

250g Mehl  
½ TL Backpulver  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Vanillinzucker  
125g Zucker  
125g Butter

### Füllung:

500g Kürbispüree  
500g Magerquark  
2 Becher Schmand  
200g Zucker  
40g Mandeln  
6-8 Eier  
2 cl Amaretto  
1 TL Muskatnuss  
1 TL Zimtpulver

## EIN REZEPT VON:

Kyra Luft

### AUS:

Wallau

## TIPPS:

## SO GEHT'S:

Aus den für den Teig genannten Zutaten einen Knetteig herstellen und diesen ca. Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen Kürbis (z.B. Hokkaido, Muscat de Provence oder Butternut) in Stücke schneiden und mit wenig Wasser ca. 20 Minuten dämpfen. Danach abschütten und mit wenig Kochwasser pürieren. Das Püree abkühlen lassen. Das abgekühlte Püree mit den restlichen Zutaten für die Füllung mit dem Mixer gut verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben. Den Boden und den Rand der Springform damit auskleiden.

Sodann die Füllung darauf geben und den Kuchen bei 200 C (Heißluft 180 C) ca. 60 Minuten backen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.