

**Tipp: Hokkaido**  
FEIN NUSSIG & KRÄFTIG IM GESCHMACK



# Kürbiskuchen

## ZUTATEN:

3 Eier  
275 g Zucker  
1 P. Vanillezucker,  
1 P. Backpulver  
1 TL Zimt  
1 TL Natron,  
1 Prise Salz  
50 g gemahlene Mandeln  
250 ml Öl  
375 g Mehl  
400 g geraspelter Kürbis

## ZUBEREITUNG:

Eier und Zucker schaumig schlagen.  
Die Zutaten nach und nach hinzufügen.  
Zuletzt den geraspelten Kürbis.  
Der Teig bleibt ziemlich flüssig.  
Bei 175°C etwa 50-60 Min. backen.  
Der Kuchen hält sich gut 1 Woche frisch!

**Gutes Gelingen  
und Guten Appetit.**



Besuchen Sie uns  
auf **facebook**