



Kürbiskuchen mit Äpfeln

Zutaten für 12–16 Stücke:

100 g Mandelkerne mit Haut grob gehackt , 250 g Mehl , 150 g Zucker
1 gehäufte TL gemahlener Zimt , 200 g Butter , 2 EL Honig
750 g Äpfel , 2 EL Zitronensaft, 1 Stück Hokkaido Kürbis (200–250 g)
1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz , 2 Eier , 75 g Speisestärke ,
1/2 Päckchen Backpulver, ca. 3 TL Puderzucker zum Bestäuben

Butter und Mehl für die Form

125 g Mehl, Mandeln, 50 g Zucker und Zimt
in einer Schüssel mischen. 75 g Butter und Honig erhitzen,
zur Mehlmischung gießen und mit den Knethaken des
Handrührgerätes zu Streuseln verkneten.

Auskühlen lassen.

Äpfel waschen und abtropfen lassen. Äpfel vierteln, entkernen
und die Apfelviertel nochmals halbieren/achteln.

Apfelspalten mit Zitronensaft mischen und beiseite stellen.

Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Kürbisfleisch fein raspeln.

125 g abwiegen und beiseite stellen.

125 g weiche Butter, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz
mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren.

Eier nacheinander, im Wechsel mit 25 g Stärke,
gut unterrühren.

125 g Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen
und zusammen mit dem geraspelten Kürbis zufügen
und kurz verrühren.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø)
geben und glatt streichen. Apfelspalten locker darauf verteilen
und mit den Knusperstreuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten
(175 °C/ Umluft: 150 °C/ 45 Minuten backen.

Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stellen
und mit Puderzucker bestäuben.

Dazu schmeckt Schlagsahne.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!