



Leuchtender Kürbiskuchen

Zutaten für eine Springform 26cm:

600 g Hokkaido-Kürbis (geschält und geputzt)

225 g Butter



230 g (Rüben)Zucker

2 Pck Vanillezucker

3 Eier



330 g Weizenmehl (Typ 550 oder 405)

2 Pck Backpulver



1 Pck Puderzucker 125g

2 Zitronen (Saft und Schale)



1. **Kürbis** waschen, schälen, von Kernen und Fasern befreien und in 2 cm große Würfel schneiden. In einen Topf mit wenig Wasser in 5-10 Minuten weich kochen. Abgießen und mit der **Butter** zusammen fein stampfen.
Die Masse etwas abkühlen lassen.
2. Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
Den Backofen auf **190 °C** vorheizen.
3. **Zucker, Vanillezucker** und **Eier** schaumig rühren.
4. **Mehl** mit **Backpulver** gut vermischen und unter die Eimasse rühren.
5. Das **Kürbismus** unter den Teig rühren.
6. Den Rührteig in die gefettete Backform füllen und im Ofen (Mitte) bei **190°C ca. 30 min backen**.
7. Nach 10 min kann der Rand der Springform entfernt werden.
Die Zitronenglasur sollte möglichst auf den noch **warmen** Kuchen gegeben werden.
8. Für die **Zitronenglasur** den **Puderzucker** in ein Schälchen sieben.
Die **Schale der beiden Zitronen** hineinreiben und langsam soviel **Zitronensaft** hinzusetzen, dass der Guss nicht zu flüssig wird. Er sollte aber noch einen guten zitronigen Geschmack haben.
Danach die Zitronenglasur mit einem großen Löffel von der Mitte des Kuchens auftragen und gut verteilen. Die Masse, die herunterläuft kann man noch mit einem Pinsel am Rand auftragen.
9. Wenn die Glasur etwas gefestigt und der Kuchen abgekühlt ist, kann man ihn mit einem großen Kuchenheber auf eine Servierunterlage bringen.

Der Kuchen hat eine wunderschön leuchtend gelbe Farbe und ist in jedem Fall ein Blickfang.

