DESSERT

KARTOFFEL-KÜRBIS-KUCHEN

★★★★☆ (100)

CA. 1H 25 MINUTEN
FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø

ZUTATEN

Kuchen

- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Kürbisfleisch
- 50 g Baumnüsse
- 6 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Griess
- 6 Eiweiss
- 1 TL Backpulver

glasur

- 150 g Frischkäse nature
- 100 g Butter, weich
- 1 ½ EL Puderzucker
- 1 TL Vanille-Paste
- 20 g Baumnüsse, grob gehackt und angeröstet
- etwas Zimt, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Kürbis in Stücke schneiden, in Wasser knapp weich kochen. Auskühlen lassen und durchs Passevite treiben.
2. Baumnüsse grob hacken. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers zu einer hellen, schaumigen Crème verrühren. Zimt, Haselnüsse, Baumnüsse und Griess beifügen.
3. Eiweiss mit dem restlichen Zucker und dem Backpulver zu steifem Schnee schlagen. Abwechslungsweise mit dem Kartoffel-Kürbis-Püree unter die Eigelbcrème ziehen.
4. Die Masse in die eingefettete Springform füllen und im 170 °C heissen Ofen ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.
5. Zubereitung Glasur :
Für die Glasur den Frischkäse, die Butter, den Zucker und die Vanille-Paste zu einer festen Masse schlagen. Mit einem Spritzsack oder einem Löffel auf dem Kuchen verteilen. Mit gerösteten Walnüssen und Zimt bestreuen.