

DESSERT

# KARTOFFEL-KÜRBIS-KUCHEN



## ZUTATEN

FÜR EINE  
SPRINGFORM VON 26  
CM Ø

### 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

CA. 1H 25 MINUTEN

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 und 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.