



## DESSERT

## KARTOFFEL-KÜRBIS-KUCHEN



★★★★★ (87)

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.