

Lieblingsrezept

Kürbis-Apfelkuchen mit Knusperkruste



Zutaten

- 1 kl. Hokkaido Kürbis, ca. 750 g
- 1 kg Äpfel, leicht säuerlich,
z.B. Elstar
- 75 g Marzipan
- 200 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 125 g b* gemahlene
Mandeln
- 250 g b* Butter
- 250 g b* Zucker
- 4 Eier
- 100 g b* Kürbiskerne
- 100 g b* Mandelstifte
- 150 g b* Zucker
- ca. 2-3 EL Wasser

Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Äpfel waschen und schälen. $\frac{3}{4}$ davon etwa so groß wie den Kürbis würfeln, den Rest grob raspeln.

Marzipan grob reiben.

Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen.

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Die Eier nacheinander unterschlagen.

Apfel- und Marzipanraspel zugeben und einrühren. Zum Schluss die Mehlmischung zügig unterarbeiten.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und gleichmäßig verstreichen.

Die Kürbis-Apfelmischung darauf verteilen.

Zucker, Kürbiskerne und Mandelstifte in eine Schüssel füllen, etwas Wasser zugeben – gerade so viel, dass der Zucker an den Kernen haftet –, gut mischen und über die Apfel-Kürbismischung streuen.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen.

(Inspiziert von einem Rezept aus „Kaffee oder Tee“ v. SWR)



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte

Da, wo es immer gut schmeckt.

bioladen 