

Kürbiskuchen

Blech von 28 – 30cm (8 Stk.)	Zutaten	Zubereitung
200g	Butter, weich	Butter mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden
175g	Rohrzucker	
1 Prise	Salz	
1 TL	Ingwer, frisch gerieben	
1 Prise	Muskatnuss	Alle Zutaten beifügen, weiterrühren
4 Stk.	Eier	Eier beifügen. Weiterrühren, bis die Masse hell ist.
250g	Kürbisfleisch, an der Bircherraffel gerieben	Darunter mischen
250g	Mehl	Mehl & Backpulver sorgfältig mit dem Gummischaber darunter heben
1 TL	Backpulver	

Backen: In der Mitte des 220 Grad vorgeheizten Ofen für 15 – 20 Minuten.

