

Kürbiskuchen

Zutaten für ein Blech (30 x 20 cm)

500 gr.	Kürbis
Etwas	Wasser
150 gr.	Zucker
150 gr.	Butter
1 PK	Vanillezucker
2	Eier
500 gr.	Mehl
1 PK	Backpulver



Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser ca. 8 Minuten weich kochen und abschütten. Butter hinzugeben und pürieren.

Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver dazugeben.

Das Kürbispüree unterrühren und in eine gefettete Backform / Blech geben.

Bei 190 Grad ca. 50 Minuten backen.

Guten Appetit!