

Kürbiskuchen mit Walnusssträuseln!

Für den Teig

- 2 Eier
- 200g Hokkaido Kürbis
- 120g weiche Butter
- 160g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g Schmand
- 250g glutenfreies Mehl
- 2 TL Backpulver

Für die Streusel

- 80g gehackte Walnüsse
- 30g kalte Butter
- 60g brauner Zucker
- 1/4 TL Zimt

Zubereitung: den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

- Zuerst solltet ihr den Kürbis abwägen, schälen und kochen. Wer möchte kann hier auch die Schale dran lassen, da man sie bei diesem Kürbis mitessen kann. Sobald der Kürbis weich ist, könnt ihr ihn pürieren und lasst ihn dann ein wenig abkühlen. Das Püree muss aber nicht ganz kalt sein.
- Jetzt sind die Streusel dran, hierfür vermegt ihr die kalte Butter, Zucker, den Zimt und die gehackten Walnüsse mit den Händen zu einer krümeligen Masse. Während ihr den Teig zubereitet, könnt ihr die Streusel nochmal in den Kühlschrank stellen.
- Nun zum Teig: Die Eier, Butter und Zucker sehr schaumig schlagen. Danach gebt ihr das Kürbispüree und den Schmand dazu und verrührt alles gemeinsam. Zum Schluss gebt ihr das Mehl und das Backpulver dazu und verrührt alles zu einem glatten Teig.
- Den Teig könnt ihr jetzt in eine Springform, die mit Backpapier ausgelegt ist, einfüllen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.
- Den Kuchen jetzt ca. 45 Minuten backen- hier einfach mit der Stäbchenprobe testen ob er durch ist. 6. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, könnt ihr ihn euch schmecken lassen!