



Jeden 2. Sonntag im Monat von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

„Blauer Salon“ im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, I.OG links, 23554 Lübeck

\* Buslinie 1 (Peenestieg) vor der Tür \* Tel.0171-9073606 \* [kochbuchbibliothek.sh@gmx.de](mailto:kochbuchbibliothek.sh@gmx.de) \*

\*\*\*\*\*

### **Kürbiskuchen vom Blech... herbstlich lecker**

**Zutaten Teig** (1 Backblech): 8 Eier Größe M, 440 Gramm Zucker, 440 Milliliter Rapsöl, 700 Gramm Kürbispüree, 4 Teelöffel Zimt, 1-2 Teelöffel Ingwer gemahlen, 3-4 Teelöffel Muskat gemahlen, 1 Teelöffel Nelken gemahlen, 500 Gramm Dinkelmehl, 6 Teelöffel Backpulver, Prise Salz.

**Zutaten Aufstrich** 1000 Gramm Frischkäse Natur, 150 Gramm weiche Butter, 160 Gramm Puderzucker, 2-3 Teelöffel Vanille Extrakt, Prise Salz, 200 Gramm Walnusskerne, 3-4 Esslöffel Zucker

### **Zubereitung**

- Ofen auf Ober/Unterhitze 180 Grad vorheizen
- Eier mit dem Zucker schaumig rühren
- Öl, Gewürze und Kürbispüree zugeben, alles sehr gut verrühren
- Dann Mehl, Backpulver und eine Prise Salz unterrühren
- Teigmasse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen
- Im Ofen ca. 40 Minuten backen und dann auskühlen lassen
- Für den Aufstrich die weiche Butter mit dem Puderzucker, Vanille und einer Prise Salz verrühren
- Vorsichtig den Frischkäse unterheben. NICHT rühren, da sonst der Frischkäse zu flüssig wird
- Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Masse auf einem Backpapier auskühlen lassen und auseinander brechen
- Den Aufstrich auf dem ausgekühlten Teig gleichmäßig verteilen
- Mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen

