



Kürbiscake

350 g Mehl
1 Päckli Backpulver
sieben

300g Zucker
2 TL Zimt
3/4 TL Kardamon
2 Msp. Nelkenpulver
1 Prise Salz
daruntermischen



250 g Kürbis, geraffelt
1 Zitrone, abgeriebene
Schale und Saft
250 g Mandeln
daruntermischen

4 Eier verklopft
200 g Butter, flüssig und
ausgekühlt
unter die Masse rühren, in die vorbereitete
Form füllen.

Backform: Die Masse ist für eine Cakeform von 30 cm Länge berechnet. Die Form ganz mit Backpapier auslegen.

Backen: Ca. 65 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens.

Haltbarkeit: In Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt bis zu einer Woche.

Tipp: Die enthaltenen Gewürze entfalten ihr Aroma erst nach einem Tag.

Quelle: Betty Bossi "Kuchen, Cakes und Torten"