



Name: _____

Klasse: _____

Kürbis-Mandel-Kuchen



Vorbereitungen:

Kastenform fetten und mit Semmelbrösel bestreuen.
Arbeitsplatz zum Backen vorbereiten.

Rührteig:

300 g	Kürbisfleisch	1. Kürbisfleisch grob raspeln.
4	Eier	2. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen und kaltstellen. 3. Ofen auf 180°C vorheizen.
200 g 150g 4 100g	weiche Butter Zucker Eigelb Mandeln fein gerieben	4. Die Zutaten in der Klammer in eine Rührschüssel wiegen und mit dem Handrührgerät verrühren. 5. Kürbisfleisch und Eischnee unterheben.
4 EL 250 g 1 Päck.	Orangensaft Mehl Backpulver	

Guss:

3 EL 2 - 3 EL	Puderzucker Orangensaft	7. Zutaten verrühren und auf dem kalten Kuchen verteilen.
------------------	----------------------------	---