



# Köstlicher KÜRBISKUCHEN als Geschenk?

## KÜRBISKUCHEN IM GLAS Ein saisonaler Dessert-Blickfang

### ZUTATEN

#### Für den Teig

5	Eier
175g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Orangen, Saft und Zesten
2	Zitronen, Saft und Zesten
300g	geriebener Kürbis (z. B. kleiner Knirps oder Potimarron)
180g	gemahlene Mandeln
100g	Mehl
1 TL	Backpulver
100g	Butter

#### Für die Glasur

200g	Puderzucker
2 EL	Orangensaft
2 EL	Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

1. 3 Einmachgläser von 5dl Inhalt gut fetten. Alle 5 Eier trennen. Es werden 5 Eigelb und 5 Eiweiss benötigt. Zitronen- und Orangenschalen abreiben und Saft pressen. Den Kürbis schälen und reiben. Die Butter schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die 5 Eiweiss steif schlagen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Teig:** Eigelb, Zucker, Salz und 1 EL Zitronensaft rühren bis die Masse sehr hell wird. Orangen- und Zitronen-Zesten hinzufügen und je 2 EL Saft einrühren. Anschliessend die geriebenen Mandeln sowie der geriebene Kürbis darunter rühren. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermengen und nun im Wechsel die Mehlmasse und die flüssige Butter einrühren. Nun wird der Eischnee sorgfältig unter den fertigen Teig gezogen.
3. Teig in die Einmachgläser geben und 30 Min. im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen. Als Alternative in der Cakeform 55 – 60 Min. backen. Anschliessend aus dem Ofen nehmen, die Gläser ganz auskühlen lassen. Soll der Kuchen länger haltbar sein, muss sofort nach dem Backen die Glasur darauf und der Deckel dicht verschlossen werden. Haltbarkeit: Kühl gelagert ca. 1 Monat.
4. **Für die Glasur:** Orangen- und Zitronensaft mit Puderzucker verrühren, Kuchen glasieren und mit Zesten garnieren. Den Guss trocken lassen und servieren.

### TIPPS:

- Keine Kürbiszeit? Ersetze den Kürbis durch Rüebli oder Zucchetti.
- Als Geschenk können die Gläser auch sehr schön von Hand beschriftet oder etikettiert werden. Gläser beschriften: Anleitung inkl. Vorlagen

gemeinsam.kompetent.engagiert.  
**Wir, die  
Frauen  
vom Land.**  
landfrauen.ch



MIGGA FALETT