

Saftiger Kürbiskuchen mit Honig und Mandeln

Dieses Rezept ist ohne Fett !

Zutaten:

**200 g Zucker
4 Eier
Saft 1 Zitrone
50 g Honig
250 g Kürbisfleisch geraffelt
120 g gemahlene Mandeln
1 Messerspitze Zimt
100 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
Schale von 2 Zitronen**

Für die Glasur:

**120 g Puderzucker
1 EL Kirschwasser
Saft 1/2 Zitrone
1 EL Wasser**

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig schlagen. Zitrone und Honig erwärmen und mit den anderen Zutaten hinzufügen. Den Teig in eine gefettete Backform geben und in einem vorgeheizten

Backofen bei 175 °C ca. 55 Min. backen. Leicht abkühlen lassen. Die Glasur anrühren und auf den noch lauwarmen Kuchen geben.

Krewelshof

Natur. Genuss. Lebenslust.
EVENTLOCATION KÖLN & EIFEL