

Kürbiskuchen mit Ingwer und Walnüssen

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Aus dem Rezeptbuch einer Münsterländer Landfrau, modern überarbeitet. Passend zum Herbst -Das Rezept ist für eine 20 cm große Springform gedacht.

Zutaten

- 450 g Hokkaido-Kürbis oder Muskatkürbis einkaufen, für 300 g netto, entkernt
- 100 g geröstete, grob gehackte Walnüsse
- 250 g Mehl
- 2 Tl Backpulver
- 0,5 Tl Ingwer gemahlen
- 180 g Markenbutter
- 125 g Honig
- 2 Tl Zimt
- 50 g Zucker
- 3 ganze Eier
- 2 Orangen, Abrieb hiervon
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, keine Umluft

Schritt2

Den Kürbis zunächst auf der Küchenreibe grob raspeln.

Schritt3

Das Mehl zunächst sieben und mit 2 Tl Backpulver mischen und dieses mit Ingwer, Zimt, Pfeffer und

1 Prise Salz mischen.

Schritt4

Die Butter mit dem Zucker 5-6 min. schaumig rühren, aufschlagen, nacheinander die Eier, dann den Orangenabrieb dazu geben. Dann die Mehlmischung unterheben, zuletzt folgen das Kürbisfleisch und die Walnüsse.

Schritt5

In eine gefettete Springform füllen, 65-70 min. auf der 2. Schiene, 2 Stunden backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** honig, ingwer, modern überarbeitet, saisonal, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbiskuchen-mit-ingwer-und-walnuessen/>