

## Kürbiskuchen

1 Tasse gedünsteten Kürbis  
1,5 Tassen Zucker  
0,5 Tasse Öl  
2 Eier  
1,75 Tassen Mehl  
0,5 Päckchen Backpulver  
0,5 Teelöffel Zimt  
0,5 Teelöffel Muskat  
0,5 Tasse Rosinen  
Schokoladenguss  
Je nach Geschmack Rumaroma oder Orangenaroma



Kürbis in etwas Wasser 15-20 Minuten dünsten und anschließend pürieren. Alle Zutaten vermischen und in eine gefettete Form geben.

Bei 180° ca. 1 Stunde backen.

## Kürbiswaffeln

300 g Kürbisfruchtfleisch  
4 Eier  
150g Zucker  
4 Esslöffel Zitronensaft  
4 EL Honig  
1 Teelöffel Zimt  
200 g Mehl  
0,5 Päckchen Backpulver



Kürbis kochen und anschließend pürieren. Die Eier mit dem Zucker, dem Zitronensaft, dem Honig und dem Zimt schaumig schlagen. Erst das Kürbisfruchtfleisch und dann das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

# Kürbiskuchen mit Eierlikör

## Zutaten:

4 Eier  
200 g Zucker  
250 g Margarine  
250 ml Eierlikör  
400 g Mehl  
130 g gemahlene Nüsse  
400 g geriebenes oder püriertes Kürbisfleisch  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
Evtl. 1 Schuss Rum  
Evtl. Rosinen  
Evtl. Aprikosenkonfitüre und Schokoladenguss



Die Eier mit Zucker, Salz und Rum schaumig rühren, dann Margarine und Eierlikör langsam beimengen. Mehl mit Backpulver und Nüssen unterheben. Am Schluss das Kürbisfleisch unterrühren.

Auf ein gefettetes Blech streichen und bei 180 Grad circa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den ausgekühlten Kuchen mit Aprikosenmarmelade und Schokoglasur überziehen.

## Kürbis - Tiramisu

500 g Mascarpone oder Schmand (ist leichter)  
300 g Kürbisfleisch, Mus  
100 g Honig  
1 Pck. Vanillezucker oder gemahlene Vanille  
150 g Löffelbiskuits, Amarettini oder andere  
125 ml Milch, ca.  
Rum  
Zimt  
Kakaopulver  
Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Kürbis würfeln und dünsten oder dämpfen, pürieren und erkalten lassen. Mascarpone, Honig und Vanillezucker verrühren, das Kürbismus unterziehen, mit Zimt abschmecken. Milch mit Rum mischen und die Kekse kurz in das Rum-Milch-Gemisch tauchen und schichtweise abwechselnd mit der Creme in einer Schüssel oder Tortenform anrichten.

Mit Kakao dünn bestreuen und 2-3 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.