

Kims Kirmeskuchen

Blechkuchen mit Kürbis oder Möhren

Zutaten

200 g Zucker

250 g Butter

5 Eier

200 ml Milch

350 g Mehl

150 g Mandeln, (75 g gemahlen + 75 g gehackt)

1 Pkt. Backpulver

400 g Kürbisfleisch, fein geriebenes oder
geriebene Möhren (je nach Jahreszeit)

Puderzucker

Wasser und/oder Zitronensaft

Zubereitung

Kürbis/Möhren sehr fein reiben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Das Ganze bei ungefähr 180°C ca. 30 -40 min. im vorgeheizten Backofen backen.

Aus Puderzucker und Flüssigkeit eine Glasur herstellen und den Kuchen damit überziehen.