

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.