

Kürbis-Apfel-Kuchen

Zutaten für ein Blech:

- 1 TL Muskat
- 10 Eier
- 2 Prisen Nelkenpulver
- 2 TL Natron
- 2 TL Zimt
- 200 g Sultanin
- 300 g Haferflocken
- 300 ml Öl
- 400 g Äpfel
- 400 g Mehl
- 600 g Kürbis
- 760 g brauner Zucker

Zutaten für den Belag:

- 100 g Butter
- 100 gehackte Pecannüsse
- 120 g Frischkäse
- 20 g Zitronensaft
- 480 g Zucker

Zubereitung:

Den Kürbis und die Äpfel klein schneiden und mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren.

Den fertigen Teig auf einem mit Butter eingefetteten Backblech gleichmäßig verteilen. Den Kuchen für ca. 55 Minuten bei 175° Grad backen.

Währenddessen die Zutaten für den Belag zusammen in eine Schüssel geben und ebenfalls verrühren. Sobald der Kuchen fertig gebacken und abgekühlt ist, kann der Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt werden. Anschließend können die gehackten Pecannüsse auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen und so lange kühlen bis der Belag etwas hart geworden ist.

Danach kann der Kuchen verzehrt werden.

