



# Kürbis-Zwiebelkuchen mit saurer Sahne

Vorbereitungszeit 35 Minuten, Backzeit 40-50 Minuten.  
Zutaten für 1 Kastenform (Länge: 30 cm). Ergibt 12 Stücke.

---

300 g Kürbisfruchtfleisch

---

4 Zwiebeln

fein raspeln bzw. würfeln.

---

1 EL Olivenöl

erhitzen, Zwiebeln darin anbraten, abkühlen lassen.

---

30 g Kürbiskerne (geschält)

in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

---

250 g Mehl

---

2 TL Backpulver

mischen.

---

4 Eier (Größe M)

---

1 Prise Zucker

---

Meersalz, weißer Pfeffer

schaumig rühren.

---

100 g saure Sahne

---

2 EL Senf

---

100 g weiche Butter

nach und nach hinzufügen. Die Mehlmischung nach und nach darunterrühren.

Kürbisraspel, Zwiebeln und Kürbiskerne unter den Teig mischen. Teig in die gefettete Form geben. Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 40-50 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren.

Schmeckt gut, auch kalt.  
Dazu paßt Senf.

[Aus „Lust auf Genuss“ 11/2011]