

# Kathas Studentenküche

-Schnell gekocht und super lecker-

## Kürbiskuchen

### Zutaten für einen Kuchen:

400g Kürbis  
200g Mehl  
150g gehackte Walnüsse  
3 EL Öl  
50 mL Hafermilch  
100g Zucker  
1 Pck. Vanille-Zucker  
½ Pck. Backpulver  
Prise Salz, Zimt

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** 50 Minuten

Ofentemperatur: 180 Grad Ober-/Unterhitze

### Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 180 Grad auf. Schneide den Kürbis in kleine Stücke und koche ihn mit Wasser weich.
2. Sobald der Kürbis weich ist, gießt du das Wasser ab und pürierst den Kürbis.
3. Mische alle Zutaten zusammen und gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform.
4. Schiebe den Kuchen auf die mittlere Schiene und backe ihn für 50 - 60 Minuten.

**Tipp:** Wenn du den Kuchen etwas süßer haben möchtest, kannst du auch 100g Zartbitter-Drops in den Teig mischen.

