



frisch geerntete

Speise- & Zierkürbisse

Verschiedene Sorten:
z.B. Muscade de Provence-,
Butternut-, Spaghetti-,
Hokkaido-, Mikrowellen-
kürbisse,... und viele mehr.

(ab ca. Ende August)



Amerikanischer Kürbiskuchen

Zutaten:

<i>4 Eier</i>	<i>250 ml Öl</i>
<i>500 g Zucker</i>	<i>1/2 TL Salz</i>
<i>1 Tasse Kürbisleich, geraspelt</i>	<i>2 TL Zimt</i>
<i>2 TL Backpulver</i>	<i>300 g Mehl</i>
<i>100 g Frischkäse</i>	<i>60 g Butter</i>
<i>250 g Puderzucker</i>	<i>1 Pck. Vanillezucker</i>
<i>1 EL Milch</i>	<i>Bratenfett</i>

Zubereitung:

Eier, Öl, Zucker, Kürbisraspeln, Salz, Zimt, Backpulver und Mehl zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den Teig auf einem Backblech glatt streichen. Im vorgeheiztem Backofen bei 160°C Umluft ca. 20-25 Min, backen.

Frischkäse, Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Milch zu einer glatten Masse verarbeiten und über den noch warmen Kuchen geben. Fertig!

Am Besten bewahrt man den Kuchen, nachdem er abgekühlt ist, im Kühlschrank auf.

*Guten Appetit!
Ihre Familie Krüger*

Direkt vom Erzeuger Fam. Krüger

Täglicher Verkauf!

Sunderweg 46 • 33649 Bielefeld-Brackwede

Telefon 05 21 / 44 64 17

www.brackweder-spargelhof.de

- direkt gegenüber von IKEA -