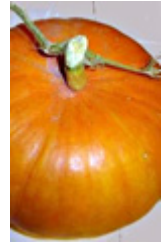


# Kürbiskuchen



400 g Kuchenteig

Teig ausrollen und auf ein eingefettetes Kuchenblech mit einem Durchmesser von 32 cm geben. Mit der Gabel einstechen.

## Füllung

800 g Kürbis, gewürfelt

Im Salzwasser weich kochen, abtropfen, pürieren und erkalten lassen.

2 Eier

Verquirlen.

2 dl Rahm

beifügen.

Salz, Pfeffer, Curry

Würzen.

1-2 Handvoll Kürbiskerne

Beifügen.

80 g Speckstreifen

Anbraten und beifügen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Alles vermischen und auf den Teig geben.

**Backzeit:** 35-40 Min. bei 200°C .

Heiss oder lauwarm mit einem Saisonsalat servieren.