

# „Oktober-Kuchen“

## Lerbäckshults-Kuchen mit Kürbis



Backofen 200°C, Heissluft 175°C, Ca. 16 Stück

100 g zimmerwarme Margarine  
225 g Zucker (2½ dl)  
3 Eier  
200 g geriebener Kürbis  
200 g geriebene Karotten  
180 g Weissmehl (3 dl)  
2 TL Backpulver  
2 TL gemahlener Zimt

Creme:  
25 g Margarine  
250 g Quark  
55 g Puderzucker (1 dl)  
1 TL Vanillin-Zucker

Dekor:  
Orangenschale

Eine Backform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm und Tortenringen einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Margarine und Zucker schaumig rühren.

Ein Ei nach dem anderem in die Mischung einrühren. Den Kürbis und die Karotten dazugeben und vorsichtig Weissmehl gemischt mit Zimt und Backpulver einrühren.

Den Teig in die Backform füllen.

Ca. 40 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen (Man kann statt Margarine auch Rama Culinesse verwenden).

Quark, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit der Margarine mischen.

Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen und die Creme abgekühlt sind, verteilen Sie die Creme auf dem Kuchen.

Den Kuchen im Kühl-  
Dekorieren Sie ihn mit  
Orangenschale, bevor



schrank aufbewahren.  
kleinen Streifen  
er serviert wird.

