

GROSSE KREISSTADT

wangen
im Allgäu

WANGEN

KOCHT FAIR

Machen Sie mit –
wir Wangener wollen
faire Zeichen setzen!



KÜRBIS-KÄSEKUCHEN

wangen.de/fairtradelown



KÜRBIS- KÄSE- KUCHEN



ZUTATEN:

Für den Boden und den Rand:

2 Tassen Brösel
aus Vollkornkekse
½ Tasse geschmolzene
Butter oder Margarine

Für die Füllung:

500 Gramm Doppelrahm-
Frischkäse
¾ Tasse brauner Zucker*
1 Päckchen Vanillezucker*
3 Eier
1 Tasse gekochter und
pürierter Hokkaidokürbis
1 TL Zimt*
¼ TL Muskatnuss*

* Zutaten aus fairem Handel erhältlich.

Süß und lecker – für die
herbstliche Kaffeetafel.

SPRINGFORM Ø26cm



ZUBEREITUNG:

Für den Boden die Vollkornbrösel mit der Butter oder der Margarine vermischen. In eine Springform drücken und im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit einem Handrührer oder der Küchenmaschine bei mittlerer Stärke verrühren. Nacheinander die Eier hinzufügen und jeweils gut unterrühren. Den Kürbis, Zimt und Muskatnuss hinzufügen. Alles gut vermischen. Die Masse in die Form geben.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Kuchen 55 – 60 Minuten backen oder bis er in der Mitte fest ist. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und ihn dann aus der Form nehmen. Mit Schlagsahne servieren.



EINE AKTION DER
STEUERUNGSGRUPPE
FAIRTRADE-STADT WANGEN

GEBACKEN:

Susanne Müller