

Kürbiskernkuchen mit Frischkäsetopping und Beeren

Zutaten

24 cm Kuchenform rund, ergibt 12 Stück

Für den Kürbiskernkuchen:

- 3 Eier (ganz)
- 140 g Kristallzucker
- 60 ml Wasser
- 60 ml Kürbiskernöl
- 140 g glattes Mehl (Typ 480)
- 70 g gemahlene Kürbiskerne

Fürs Frischkäsetopping:

- 530 g Doppelrahmfrischkäse
- 90 g Staubzucker
- 250 ml Schlagobers

Zubereitung

Für den Kürbiskernkuchen:

Eier mit Kristallzucker schaumig schlagen. Wasser und Öl langsam unterrühren. Mehl mit gemahlene Kürbiskernen unterheben. In Kuchenform füllen und bei 165°C Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Fürs Frischkäsetopping:

Frischkäse und Zucker verrühren, geschlagenes Obers unterheben. Ausgekühlten Tortenboden aus der Form lösen und auf Kuchenplatte stürzen. Nach Belieben mit Marmelade bestreichen, in Stücke schneiden und das Frischkäsetopping aufdressieren. Mit frischen Beeren garnieren.