



Leckerer und einfacher Kürbiskuchen mit Gouda-Käse



Zutaten

- 1 orangenkürbis
- 1 schachtel mit Butterblätterteig
- 4 eier
- 250 gramm vollfetter französischer Hüttenkäse
- 2 teelöffel Currypulver
- 150 gramm geriebener alter Gouda-Käse oder Bio-Knoblauchkäse
- 4 thymianzweige
- Pfeffer und Salz

Zubereitungsmethode für Kürbiskuchen

Gönnen Sie sich unseren köstlichen Kürbiskuchen, eine perfekte Kombination aus süßem Kürbis und herzhaftem Käse. Dieses Rezept ist überraschend einfach zuzubereiten und ideal für jede Gelegenheit. Ob Sie unseren gereiften Gouda-Käse oder den einzigartigen Bio-Knoblauchkäse von Henri Willig wählen, das Ergebnis ist immer lecker. Mit einem Hauch von Curry und Thymian ist dieses Gericht nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Fest für die Augen. Lassen Sie sich von den köstlichen Aromen dieses Kürbiskuchens überraschen!

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad Celsius vor.
- 2: Dann putzen Sie den Orangenkürbis und schneiden ihn in etwa einen halben Zentimeter dicke Spalten.
- 3: Eine Quicheform (oder Springform) mit dem Buttercreme-Blätterteig auslegen
- 4: Dann die Kürbisselemente darauf legen
- 5: Die Eier mit dem französischen Hüttenkäse, dem Currypulver, dem alten Gouda-Käse oder dem Bio-Knoblauchkäse (nach Wahl), Pfeffer und Salz verquirlen und diese Mischung auf dem Kürbis verteilen.
- 6: Nun den Thymian auf dem Kuchen verteilen und im Ofen 40 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist.
- 7: Lassen Sie den Kuchen eine Weile abkühlen und genießen Sie diesen köstlichen Kürbiskuchen.

Bereit, Ihren eigenen Kürbiskuchen zu backen

Probieren Sie jetzt unser einfaches und leckeres Kürbiskuchenrezept aus. Den besten Käse und andere Zutaten finden Sie in unserem Webshop. Viel Spaß beim Backen und beim Schlemmen dieses leckeren Kuchens!