

# Kürbiskuchen zuckerfrei



20 min. 289 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Die Ränder einer Springform (Ø 20 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auskleiden. Den Kürbis schälen und anschliessend fein hobeln.
3. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit **SteviaSweet Crystal**, Öl und dem geriebenen Kürbis vermengen.
4. Die trockenen Zutaten miteinander mischen und zur Kürbismasse hinzugeben. Den Teig in die Form geben und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40-45 Minuten backen.
5. Anschliessend den Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen.
6. Den abgekühlten Kuchen horizontal in der Mitte durchschneiden.
7. Den Frischkäse geschmeidig rühren und mit dem Handmixer die weiche Butter und **SteviaSweet Crystal** einrühren.
8. Den unteren Teil des Kuchenbodens auf eine Servierplatte legen und leicht mit Milch besprenkeln. Ein Drittel der Frischkäsemischung darauf verteilen.
9. Anschliessend die Unterseite des oberen Kuchenteils ebenfalls mit Milch benetzen und auf den mit Frischkäse bestrichenen Boden legen.
10. Leicht andrücken. Den restlichen Frischkäse auf der Oberseite und den Rändern des Kuchens verteilen.
11. Mit geriebenem Kürbis und Kürbiskernen garnieren.

## Zutaten für 12 Portionen

### Kuchen

300 g	Kürbis (Moschuskürbis, Butternut)
3	Eier
150 g	<b>SteviaSweet Crystal</b>
100 ml	Öl
230 g	Weissmehl
1 EL	Zimt
1 TL	Ingwer, gemahlen
2 TL	Backpulver

### Füllung und Glasur

200 g	Frischkäse, nature
100 g	weiche Butter
75 g	<b>SteviaSweet Crystal</b>
50 ml	Milch

### Servieren mit

	geriebenem Kürbis
	Kürbiskernen

## Nährwerte pro Portion

289	kcal
1215	kJ
5.5	Protein in g
16.5	Kohlenhydrate in g
22	Fett in g