



## 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

### Vorbereitung

## Zubereitung

Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad Celsius vor. Dann den orangefarbenen Kürbis putzen und in etwa einen halben Zentimeter dicke Spalten schneiden.

## Zubereitung

Eine Quicheform (oder Springform) mit dem Buttercreme-Blätterteig auslegen und die Kürbisspalten darauf legen. Die Eier mit dem französischen Quark, Currypulver, altem Gouda oder Bio-Knoblauchkäse (nach Wahl), Salz und Pfeffer verquirlen und diese Mischung über dem Kürbis verteilen. Nun den Thymian auf dem gesamten Kuchen verteilen und backen Sie ihn im Ofen 40 Minuten lang, bis er schön goldbraun ist. Lassen Sie den Kuchen eine Weile abkühlen und genießen Sie diesen köstlichen Kürbiskuchen.