

**Kürbishof Schnell - Schnell's Kürbiskerne GbR**  
Hofladen – Ölmühle - Führungen  
Ringstr. 4, 91126 Kammerstein-Neppersreuth

*Unsere Öffnungszeiten:*  
*Mittwoch und Donnerstag: 14-18 Uhr*  
*Freitag: 9-12.30 und 14-18 Uhr*  
*Samstag: 9-13 Uhr*



## **Kürbiskern-Streuselkuchen mit Kirschen**

Mürbteig:

250g Mehl

50g Kürbiskernmehl

1 TL Backpulver

1 Ei

120g Margarine

120g Zucker

verteilen.

zu einem Mürbteig verkneten und in einer Springform

Belag:

1 Glas Kirschen mit Saft aufkochen und mit 2 EL Speisestärke binden.

Mit Zucker, Amaretto und etwas Zimt abschmecken.

Auf dem Mürbteigboden verteilen.

Streusel:

75g Margarine

50g Zucke

100g Mehl

75g gehackte Kürbiskerne miteinander verkneten und auf den Kirschen verteilen.

Bei 175°C, ca. 50 Minuten backen.

Guten Appetit!