

KÜRBISKUCHEN

★★★★★ 5 bei 14 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2 Danach den Dotter mit Zucker verrühren, dann das Öl einfließen lassen und nochmals gut verrühren.
- 3 Den geriebenen Kürbis dazugeben (ich reibe die Hälfte grob und die andere Hälfte fein).
- 4 Jetzt Natron, Mehl, Nüsse und den Zimt unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 5 Die Masse auf ein Backblech streichen, bei 170 Grad ca. 35 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 6 Zum Schluss wird der fertige Kuchen entweder mit Staubzucker bestreut oder mit Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoglasur überzogen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

1 BACKBLECH

TEIG

400 g	Weizenmehl 700
250 g	Zucker
250 ml	Öl
4 Stk.	Eier
1 Pkg.	Natron (5 Gramm)
200 g	geriebene Mandeln
500 g	geriebener Kürbis
2 TL	Zimt

GLASUR

20 g	Kokosfett
100 g	Kochschokolade Marillenmarmelade (fein püriert)