KÜRBISKUCHEN

4.7 bei 73 Bewertungen

55 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) zuerst die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dann die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren, das Öl langsam einfließen lassen und nochmals gut verrühren.

2. Den geriebenen Kürbis dazugeben (ich reibe die Hälfte grob und die andere Hälfte fein).

3. Jetzt Mehl, Natron, Nüsse und Zimt unterrühren und am Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Die Masse auf ein Backblech streichen, im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 35 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

5. Zum Schluss wird der fertige Kuchen entweder mit Staubzucker bestreut oder mit Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoglasur überzogen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

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

GLASUR

20 g	Kokosfett
100 g	Kochschokolade
	Marillenmarmelade (fein püriert)