

KÜRBISKUCHEN

★★★★★ 4.7 bei 74 Bewertungen



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 untermischen 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)