

KÜRBISKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 58 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<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)