

Kürbis-Baumnuß-Kuchen

Zutaten:

750 g	Hokkaido-Kürbis
3	Eier, Eigelb und Eiweiss getrennt
200 ml	Sonneblumenöl
400 g	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
2 TL	Zimt
150 g	Baumnüsse, gehackt
500 g	Mehl
1 Pack	Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, halbieren, vierteln und das faserige Innere mit einem Löffel herauschaben. Das Kürbisfleisch samt Schale grob raffeln (evtl. mit der Küchenmaschine).

Eigelb mit Öl, Zucker, Vanillezucker und Zimt verrühren. Die Baumnüsse und den geraffelten Kürbis dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben.

Die Eiweiss steif schlagen und unter die Kürbis-Ei-Masse heben. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) oder Kastenform geben und bei 150°C Umluft ca. 1 Stunde backen.

Kuchen in der Form 10 Minuten auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.
