

Kürbiskuchen

Rezeptur für eine Springform von 26 cm ø
200g roten Kürbis grob gerissen
200g Haselnüsse
Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone
50 g grob gehackte Kürbiskerne
50g Mehl
100g Marzipanrahmmasse
150g Zucker
8g Dotter
50g Zucker
8 Eiweiß



1. Backrohr auf 150°C vorheizen.
2. Marzipanrohmasse mit dem Zucker und dem Eidotter gut vermengen und dick schaumig aufschlagen.
3. Eiweiß und Zucker zu einem cremigen Schnee aufschlagen.
4. Haselnüsse, Zitronenschale, Kürbiskerne und Mehl vermischen.
5. Schnee unter die Dottermasse heben, danach das Haselnuß-Mehl-Gemisch unterheben und zuletzt den gerissenen Kürbis unterheben. Die Masse in die gefettete und mit Mehl gestaubte Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 150°C ca. 45 Min. backen.
6. Aus der Form nehmen, bezuckern und servieren.
Sehr saftiger Kuchen!

Wir wünschen Guten Appetit!