

Kürbiskuchen

Zutaten (für 26 cm Springform):

300 g	Hokkaidokürbis
180 g	brauner Zucker
225 g	Mehl
150 g	gemahlene Nüsse
1 Pck.	Backpulver
4 TL	Zimt
1 Stck.	BIO Orange
150 ml	Öl
3 Stck.	Eier



(Foto Familie Mais)

n.B. Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad (0/U Hitze) vorheizen und die Springform am Boden mit Backpapier auslegen und fetten.

Den Hokkaidokürbis waschen (da er nicht geschält wird) und mit einem scharfen und langen Messer halbieren. Die Kerne und Fasern mithilfe eines Löffels herauskratzen. Die Hälften werden nochmals halbiert und schließlich auf einer Küchenreibe fein gerieben.

Jetzt alle trockenen Zutaten (Mehl, Nüsse, Backpulver, Zimt, Zucker) in einer Schüssel mit der Hälfte der Kürbispelns mischen. Die Schale der Orange dünn abreiben (nur bis zur weißen Schicht, diese schmeckt nämlich bitter) und der Saft auspressen.

In einer anderen Schüssel die feuchten Zutaten (Saft und Abrieb der Orange, Eier, Öl) mit der anderen Hälfte der Raspeln mischen.

Im letzten Arbeitsschritt die trockenen Zutaten mit den feuchten Zutaten kräftig mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren und den zähflüssigen Teig in die Springform füllen.

Der Kürbiskuchen nun im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 50-55 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Dafür sticht man mit einem Zahnstocher oder einem Spieß in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kürbiskuchen fertig gebacken. Auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, danach aus der Form lösen und vollständig (mindestens 2 Stunden) abkühlen lassen und nach Bedarf mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!