

Kürbiskuchen

ZUTATEN

TEIG

400 G HOKKAIDO-KÜRBIS
225G ZUCKER
1 PCK. VANILLEZUCKER
300 G WEIZENMEHL (TYPE 405)
1 PCK BACKPULVER
1 TL NATRON
4 TL ZIMT
2 MSP. NELKEN
2 MSP. MUSKAT
100 G GEHACKTE MANDELN
80 G GEHACKTE HASELNÜSSE
1 ORANGE (SCHALE UND SAFT)
200ML NEUTRALES SPEISEÖL
4 EIER
1 TL PUDERZUCKER
ETWAS BUTTER FÜR DIE FORM
ETWAS MEHL FÜR DIE FORM



1 KUCHEN

1H 30MIN

Zubereitung

1

400g Hokkaido - Kürbis, etwas Butter für die Form, etwas Mehl für die Form
Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Kürbis waschen und mit der Schale fein raspeln.

2

225g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 300g Weizenmehl (Type 405), 1 Pck. Backpulver, 1 TL Natron, 4 TL Zimt, 2 Msp. Nelke, 2 Msp. Muskat, 80g gehackte Haselnüsse, 100g gemahlene Mandeln, 1 Bio - Orange (für Saft und Schale)
Alle trockenen Zutaten mit den Gewürzen vermischen, die Hälfte der Kürbisraspel hinzugeben und alles gut umrühren. Orange heiß waschen, Schale abreiben, Frucht halbieren und den Saft auspressen.

3

200 ml neutrales Speiseöl (z. B. Rapsöl), 4 Eier (Gr. M)
Das Öl mit Eiern und Orangensaft mischen und hinzufügen, den restlichen Kürbis und Orangen-Abrieb hinzufügen und alles gut miteinander mischen. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 140 Grad) vorheizen.

4

1 TL Puderzucker
Den Teig in die gefettete Springform geben und den Kürbiskuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 60 Minuten backen. Den Puderzucker auf den ausgekühlten Kuchen stäuben und servieren.