Rezept

Kürbis-Gewürz-Kuchen

Ein Rezept von Kürbis-Gewürz-Kuchen, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	dunkle Blockschokolade
1 Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
je 1 Msp.	Sternanis und gemahlener Koriander
150 g	Haselnüsse
350 g	Gelber oder Roter Zentner (ungeputzt ca. 500g)
150 g	Margarine
	Fett und Mehl für die Form
200 g	Mehl
1 TL	Zimtpulver
1/2 TL	½ TL Kardamom
	Salz
50 g	Kürbiskerne
5	Eier
230 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Blockschokolade raspeln. Mit Mehl, Backpulver, Zimt, Vanillezucker, Kardamom, Sternanis, Koriander und 1 Prise Salz vermengen. Haselnüsse und Kürbiskerne im Mixer grob zermahlen.

2. Den Kürbis putzen, entkernen und schälen. Auf der Küchenreibe raspeln. Eier trennen. Margarine und Zucker schaumig schlagen und die Eigelbe unterrühren. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Die Mehlmischung mit der Margarine vermengen, den Eischnee unterheben, Kürbisraspel und Nussmischung einrühren.

3. Springform fetten und mit Mehl bestreuen. Kuchen im Ofen (Mitte; Umluft 160°) 50-55 Min. backen.