

Rezept

Nusskuchen mit Kürbis

Ein Rezept von Nusskuchen mit Kürbis, am 09.06.2026

Zutaten

300 g geputztes Kürbisfruchtfleisch (z. B. Hokkaido)	6 Eier (Größe M)
300 g feiner Rohrzucker abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange	300 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver	80 g Dinkelmehl (Type 630)
3 EL brauner Rum oder Orangensaft	1 TL gemahlener Kardamom
4 TL frisch gepresster Zitronensaft Butter für die Form	120 g Puderzucker ca. 30 ungeschälte Mandelkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Kürbis grob raspeln. Eier trennen. Eigelbe und Zucker ca. 5 Min. cremig schlagen. Nüsse und Orangenschale unterheben. Mehl, Backpulver und Kardamom mischen und unterheben. Rum oder Saft unterrühren. Eiweiß steif schlagen und sorgfältig unterheben.
2. Römertopf fetten und Teig einfüllen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. 10 Min. backen. Nach 1 Std. Deckel abnehmen, Ofen ausschalten und Kuchen offen fertig backen. 15 Min. abkühlen lassen, vorsichtig mit dem Messer am Formenrand lösen und stürzen. Auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Auf den Kuchen streichen und mit Mandeln belegen. Den Guss fest werden lassen.