

Rezept

Saftiger Kürbiskuchen mit Öl

Ein Rezept von Saftiger Kürbiskuchen mit Öl, am 19.04.2024

Zutaten

2 Grapefruits	125 g Kürbis
4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	300 g Mehl
1 TL Ingwerpulver	100 g gemahlene Haselnüsse
1 Pck. Backpulver	100 g Puderzucker
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 28 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Saft der Grapefruits auspressen, 200 ml für den Teig abmessen und 2 – 3 EL für den Guss abnehmen und zur Seite stellen. Den Kürbis schälen und fein raspeln. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter gut einfetten.
2. Eier mit Zucker dick-cremig aufschlagen. Zuerst das Öl, dann den Grapefruitsaft unter Rühren dazugeben. Kürbisraspel dazugeben. Mehl, Ingwerpulver, Nüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form geben und im Ofen (unten) 45 – 50 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen. Puderzucker mit 2 – 3 EL Grapefruitsaft verrühren, Kuchen damit bestreichen.