



Kürbiskuchen

für eine Kastenform

Zutaten:

1 unbehandelte (Bio-)Orange
400 g Kürbisstücke vorzugsweise Hokaido (mit Schale gewogen)
6 ganze Eier
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Kürbiskerne
1 Prise Salz
150 g brauner Zucker
0,5 TL Zimt
1 EL Grappa
75 g Mehl
1 TL Backpulver
Butter und Semmelbrösel für die Kastenform

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eigelb, den Zucker, den Abrieb und den Saft der Orange, sowie dem Grappa schaumig schlagen. Etwa ein Drittel des Nuss- / Kürbiskernmehls und den fein geriebenen Kürbis zugeben und unterrühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz sehr steif schlagen. Den Eischnee und den Rest Nuss- / Kürbiskernmehl, das Mehl und das Backpulver zugeben. Vorsichtig unterheben, bis alles gut vermennt ist. In die gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben und bei 180° Celsius ca. 50 - 60 Minuten backen (mittlere Schiene).

Tipp: Eventuell mit Puderzucker bestäuben. Ein schöner Kuchen für alle, die sich bewusst ernähren möchten.