

KÜRBISKUCHEN

350 g Kürbis gewürfelt (z.B. Hokkaido)

150g Butter

3 Eier

150 g Kokosblütenzucker

1 Pck Vanillezucker

200 g gemahlene Haselnüsse

150 g Dinkelvollkornmehl

1 EL Lebkuchengewürz

1 EL Vanillerum

1 Pck Weinsteinbackpulver

1. Backofen auf 175 g (Heißluft) vorheizen. Die Springform einfetten.
2. Die Kürbiswürfel in wenig Wasser 10 Min. weichkochen und abseihen
3. 150 g Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren.
4. Die Eier mit dem Kokosblütenzucker, dem Vanillezucker und dem Lebkuchengewürz schaumig schlagen.
5. Die gemahlene Haselnüsse und die Kürbis-Butter-Mischung vorsichtig untermengen.
6. Zum Schluss das Mehl/Backpulvergemisch unterheben.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Backofen ausschalten und Kuchen im Backofen abkühlen lassen.
8. Zur Abrundung ggf. den Kuchen glasieren (Puderzucker/Zitronensaft/Rum) und trocknen lassen.