



Kürbiskuchen

(für 12 Personen)

Zutaten:

4 Eigelb, 150 g Zucker, 50 g Paniermehl, abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Zitrone, 100 g gemischte Nüsse, 200 g Kürbis, 2 EL Speisestärke, 1 TL Backpulver, 2 cl Rum, 4 Eiklar, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse dickschaumig und cremig wird und der Zucker aufgelöst ist.

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und fein raspeln.

Paniermehl, Zitronenschale, Rum, Nüsse und Kürbis unterheben.

Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterziehen.

Das Eiklar mit Salz schnittfest schlagen. Alle Kuchenmassen mischen, so dass keine Eiweiß-Inseln zurückbleiben.

Die Masse in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Spring- / Kastenform (Æ 24 cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen (200 C, Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten (Garprobe) backen. Auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team