

Kürbis - Kokosette - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Kürbis, Vollwert

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Kürbis (geschält, entkernt, gerieben)
6		Dotter, 6 Eiklar
140	Gramm	Butter
120	Gramm	Puderzucker
120	Gramm	Kristallzucker
	Etwas	Salz
200	Gramm	Kokosraspel
140	Gramm	Vollkornmehl

Anleitung:

Butter, Puderzucker und Salz schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren und weiterrühren, dann Kürbis unterheben. Eiklar und Zucker aufschlagen. Mehl und Kokosraspel vermengen und abwechselnd mit Schnee unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160° ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit!