

Kürbis - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Kürbis

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eigelb
150	Gramm	Zucker
50	Gramm	Paniermehl
1/2		Abgeriebene Schale unbeh.Zitrone
100	Gramm	Geriebene Nüsse
200	Gramm	Frischer geraspelter Kürbis
2	Essl.	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
20	ml	Brauner Rum
4		Eiweiß
1	Prise	Salz

Anleitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Paniermehl, Zitronenschale, Nüsse und Kürbis untermengen. Speisestärke und Backpulver mischen, darübersieben und unterziehen. Dann den Rum unterheben. Das Eiweiß mit Salz steifschlagen und gründlich unter die Kuchenmasse heben. Alles in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform (Durchmesser 24 cm) füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten bei 200° C backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.