

Kürbis - Kuchen (Ohne Eier, Ohne Butter)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Kuerbis; geschaelt und Entkernt gewogen
350	Gramm	Weizen; fein gemahlen
4	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Honig
50	ml	Oel
50	ml	Wasser
100	Gramm	Rosinen Zimt Ingwer Macis
1	Essl.	Pfeilwurzelmehl

Anleitung:

Kuerbisfleisch grob wuerfeln, im Gemuesesieb knapp 10 Minuten weich Duensten. Dann durch eine Kartoffelpresse druecken. Fein gemahlene Weizen mit dem Backpulver mischen. Honig mit Oel und Wasser gut verruehren, zum Weizenmehl geben. Kuerbis und Rosinen Zugeben. Das Ganze kraeftig mit Zimt, Ingwer und Macis wuerzen und Alles gut vermischen. Pfeilwurzelmehl unterruehren und in eine Gefettete Springform geben, glattstreichen. Bei 200°C gut 40 bis 45 Minuten backen, den Ofen ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten im Ofen lassen. Dann erst herausnehmen und Zunaechst in der Form auskuehlen lassen. Dieser Kuchen ist saftig und kann daher gut schon einen Tag im voraus Gebacken werden.