

Kürbis - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
300		Zucker
2	Teel.	Zimt
3/4	Teel.	Kardamom
2	Messersp.	Nelkenpulver
1	Prise	Salz
250	Gramm	Kürbis
1		Zitrone
200	Gramm	Haselnüsse
4		Eier
200	Gramm	Butter
		Eigelb
1/8	Ltr.	Weißwein
1		Zitrone, Schale und Saft von
3	Essl.	Wasser
4	Essl.	Honig

Anleitung:

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Zimt, Kardamom, Nelkenpulver, Salz daruntermischen. Den feingeraffelten Kürbis, die abgeriebene Schale und Saft der Zitrone sowie die gemahlene Haselnüsse ebenfalls daruntermischen.

Die Eier verklopfen, die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Beides zu dem Kuchenteig rühren (am besten mit dem Handrührgerät). Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Backform (Cakeform 30 cm Länge) füllen und ca. 65 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens backen.