

Schoko - Kürbiskern - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Kürbis, Rührteig

Zutaten für: 12 Portionen

| | | |
|-----|-------|---------------------------------------|
| 5 | | Ei(er), davon das Eiklar |
| 100 | Gramm | Rohrzucker |
| 50 | Gramm | Mehl |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 100 | Gramm | Schokolade (geriebene Kochschokolade) |
| 100 | Gramm | Kürbiskerne, geriebene |
| 5 | | Ei(er), davon das Eigelb |
| 30 | Gramm | Butter, zerlassene |
| 2 | | Essl. Rum |

Anleitung:

5 Eiklar zu steifen Schnee schlagen, Rohrzucker begeben und weiterschlagen bis die Masse ganz fest ist. Mehl vermischt mit 1 TL Backpulver, geriebener Kochschokolade und geriebenen Kürbiskernen vermengen. 5 Eidotter, zerlassene Butter und 2 EL Rum locker einheben. Eine Kastenform mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen.

Den Kuchen im vorgeheiztem Backrohr bei 175°Grad ca.50 Min. backen.