



KÜRBISKUCHEN

mit Zimtglasur

ZUTATEN

- 4 Eier
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1/2 Orange, Schalenabrieb
- 180g Sonnenblumenöl
- 300g Kürbis, fein geraffelt
- 250g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 80g Mandeln, gemahlen
- 80g Mandelstifte

Zimtglasur:

- 150g Puderzucker
- 40g Orangensaft
- 1 TL Zimt
- diverse Zuckerstreusel

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 20min.
- Backzeit: ca. 35-45min.
- Tortenring mit Backpapier ausgekleidet, 25cm

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 170°C O/U vorheizen.

Rühre die Eier mit Zucker, Salz, Vanille und die geriebene Schale der Orange für ca. 5-8min. schaumig. Rühre das Öl bei niedrigster Stufe ein.

02

Entferne die Kerne vom Kürbis und schäle ihn. Raffle den Kürbis fein.

03

Vermische das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und Muskatnuss. Hebe von Hand den Kürbis gemeinsam mit den trockenen Zutaten unter die Eiermasse.

04

Fülle den Teig in den vorbereiteten Tortenring und backe ihn im Ofen für ca. 35-45min. Lasse ihn anschliessend komplett abkühlen. Danach kannst du den Ring entfernen und stürze ihn auf ein Kuchengitter.

05

Für die Zimtglasur vermische alle Zutaten miteinander und giesse den Guss auf den Kuchen und verstreiche ihn, du kannst ihn beliebig dekorieren.

