



KÜRBISKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR

ZUTATEN

Rührteig:

500 g Hokkaido-Kürbis
250 g Haselnüsse
200 g Margarine
200 g Apfelmus
150 g brauner Zucker
150 g Dinkelmehl, Type 630
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1/2 Fläschchen Vanillearoma

Schokoglasur:

200 g dunkle Schokoglasur oder
Zartbitterschokolade

Ei-Ersatz:

2 EL Mehl
1 EL Backpulver
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Wasser
Alles miteinander aufschlagen.

ZUBEREITUNG

Backform einfetten und Boden mit Backpapier auslegen.

Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen und 500 g abwägen. Die Schale kann man mitessen, daher muss der Kürbis nicht geschält werden. Den Kürbis raspeln.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Margarine mit dem Zucker und dem Apfelmus schaumig schlagen. Kürbisraspel vorsichtig unterheben, nicht rühren. Anschließend die gemahlene Haselnüsse, den Zimt und das Vanillearoma unterheben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Den aufgeschlagenen Ei-Ersatz auch kurz unter den Teig heben.

Nun den Teig in die vorbereitete Springform füllen und ca. 50 bis 60 Minuten backen. Jeder Ofen ist anders, daher zwischendurch prüfen, ob der Kuchen schon fertig ist. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig am Stäbchen hängen, wenn man es in den Kuchen steckt, ist er fertig.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Schokoglasur oder Zartbitterschokolade schmelzen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!

Tipp: Aus dem Teig lassen sich auch sehr gut Muffins machen und später mit Schokoglasur verzieren.

