



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

400 G HOKKAIDO KÜRBIS
225 G ZUCKER
1 PACKUNG
VANILLEZUCKER
300 G WEIZENMEHL (TYPE 405)
1 PACKUNG
BACKPULVER
1 TL NATRON
4 TL ZIMT
2 MSP. NELKE
2 MSP. MUSKAT
80 G GEHACKTE HASELNÜSSE
100 G GEMAHLENE MANDELN
1 BIO - ORANGE (FÜR SAFT UND SCHALE)
200ML NEUTRALES SPEISEÖL (Z. B. RAPSÖL)
4 EIER (GR. M)
1 TL PUDERZUCKER
ETWAS BUTTER FÜR DIE FORM
ETWAS MEHL FÜR DIE FORM



KÜRBIS KUCHEN

ZUBEREITUNG:

Eine Springform (26 cm) fetten und bemehlen, Kürbis raspeln. Dann die trockenen Zutaten mischen, Hälfte des Kürbisses unterrühren.

Öl, Eier, Orangensaft verrühren, mit restlichem Kürbis und Abrieb zum Teig geben.

Bei 160 °C Ober/Unterhitze (140 °C Umluft) ca. 60 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

