

Omas Kürbiskuchen

Zutaten:

- 360 g Kürbis (geraspelt)
- 4 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 200 ml Öl
- 180 g Zucker
- 1 TL Zimt
- Muskatnuss
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 75 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Kürbis. Hokkaido musst du nur waschen.
2. Rapsel das Kürbisfleisch. Es wird roh für den Kuchen verwendet.
3. Gib die Eier mit Zucker, Öl, Salz, Zimt und Muskat in eine Schüssel. Mixe sie schaumig.
4. Mische das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln.
5. Hebe die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten.
6. Hebe die Kürbisrapselflocken unter den Rührteig.
7. Fette und mehle eine Kastenform. Gib den Teig hinein.
8. Backe den Kürbiskuchen bei 160°C Umluft für 75 Minuten. Er sollte nicht zu dunkel werden. Prüfe mit der Stäbchenprobe, wann er gar ist.
9. Lass den Kürbiskuchen etwas abkühlen und stürze ihn dann vorsichtig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

