

Kürbiskuchen

(auch vegan/gutenfrei u.ä.möglich)

Zutaten:

konventionell

Alternativen

4 Eier

Eier (3 von 4) ersetzen durch je 1 EL Chia und 2 EL Wasser vermengen und quellen lassen

225 Zucker

200g Ahornsirup o.ä.

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Vanilleschote, gemahlen

200 ml neutrales Speiseöl (z.B. Rapsöl)

300 g Weizen-/Dinkelmehl

200g Buchweizenmehl,
100 g Kokos- oder Maismehl o.ä.

1 P. Backpulver

1 TL Natron+++

4 TL Zimt

2 Msp. Nelken

2 Msp. Muskat

80 g Haselnüsse, gehackt oder gemahlen

100 g Mandeln, gemahlen

1 gr. Bio-Orange, Saft und abgeriebene Schale

400g Hokkaido-Kürbis, roh geraspelt

Eier mit Zucker , Orangenabrieb und Öl gut verquirlen, Kürbis, Mehl, Nüsse und Gewürze zugeben , mit dem O-Saft zu einem ziemlich festen Rührteig verarbeiten (Knehtaken)

Teig in beliebige (gr.öße) Form füllen

Backen bei 160°C (Umluft 140°C) 50-60 min.

1 EL Puderzucker zum Bestäuben

oder 80 g BioSchokolade (70-80% Kakao)
im Wasserbad schmelzen und Kuchen damit überziehen