

Kürbiskuchen

Zutaten (für 16 Portionen):

- 200 g (z. B. Hokkaido) Kürbis
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 125 g gemahlene Mandeln
- 275 g Kichererbsen-Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- 70 ml Milch
- nach Geschmack: Puderzucker

Ofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den entkernten Kürbis auf einer Kartoffelreibe raspeln. Mit Zucker, Eiern und weicher Butter in einer Schüssel mit einem Handmixer gut verrühren. Gemahlene Mandeln, Kichererbsen-Mehl, Backpulver und Zitronenschale hinzufügen. Alles zuerst auf niedrigster Stufe, dann 3 Minuten auf höchster Stufe verrühren, dabei etwas Milch dazugeben. Der Teig sollte schwerreißend vom Löffel fallen.

Eine Kastenform buttern und mehlen. Den Teig hineingeben und im vorgeheizten Ofen etwa 70 Minuten backen. Nach 60 Minuten eine Garprobe machen.

Wer mag, kann den Kuchen nach dem Erkalten mit etwas Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 12.02.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen