

# Kürbis-Walnuss-Kuchen



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Eier  
1 kleines Stück Ingwer  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g Mehl  
300 g Hokkaido Kürbis  
100 g Honig  
350 g Walnüsse  
1 TL Backpulver  
½ TL Zimt  
1 Prise Salz  
–  
Puderzucker  
Butter zum Fetten  
der Backform

## ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und fein raspeln – den Ingwer fein reiben.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
3. Außerdem die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif und die Eigelbe mit Honig und Vanillinzucker schaumig schlagen.
4. Die Walnüsse mit der Küchenmaschine möglichst fein zerkleinern und mit Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwer und Kürbis mischen – die Eigelbmasse unterrühren und den Eischnee behutsam unterheben.
5. Eine Backform ausfetten und den Teig hineingeben und glatt streichen – danach 50-60 Minuten goldbraun backen.
6. Den fertigen Kuchen einige Stunden abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.