

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.