

Zöllners Kürbiskernkuchen mit Biss

🕒 50 Min. - leicht



Zutaten:



4	Eidotter
4	Eiweiß
160 g	Zucker
100 ml	Zöllners Kürbiskernöl
125 ml	Sprudelwasser
200 g	Mehl
50 g	Zöllners Hanfmehl
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
etwas	Semmelbrösel

1. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz und Kürbiskernöl schaumig schlagen.
3. Das Mehl mit dem Hanfmehl und dem Backpulver vermischen.
4. Die Mehlmischung mit der Eier-Ölmischung zusammen verrühren. Das Sprudelwasser kurz unter die Teigmischung rühren.
5. Am Ende das Eiweiß mit einem Schneebesen unter die Teigmischung ziehen.
6. Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Teigmischung einfüllen.
7. Den Kürbiskernkuchen bei 170°C (Umluft) ca. 50 min. backen. Stäbchenprobe machen – hängt kein Teig am Stäbchen, ist er durchgebacken. Danach ca. 5 -10 Minuten in der Backform ruhen und auskühlen lassen.

Das Kürbiskernöl verleiht dem Kuchen seine typische Grünfärbung und bietet einen wunderbar leicht nussigen Geschmack.

Gerne kann man dem Kuchen, wie auf dem Bild zu sehen, einen Überraschungskern beifügen oder ihn als „Füllkuchen“ benutzen. Hierfür ein Vanille- oder Zitronenkuchenrezept aussuchen, den Kürbiskernölkuchen backen und die gewünschte Überraschungsform aus der Krume ausstechen. Die Kastenform zu 1/3 mit dem hellen Kuchenteig füllen, die ausgestochenen Teigformen aufsetzen und den restlichen hellen Kuchenteig darüber und darum füllen.

Guten Appetit!