Kürbiskuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Zutaten:

- 4 Eigelb
- 150 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 100 g geriebene Nüsse
- 200 g frischer geraspelter Kürbis
- 2 Esslöffel Speisestärke
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 cl brauner Rum
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Paniermehl, Zitronenschale, Nüsse und Kürbis untermengen.

2. Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterziehen. Dann den Rum unterheben.

Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und gründlich unter die Kuchenmasse heben. Alles in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform (Durchmesser 24 cm) füllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten bei 200° C backen.

3. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.