

Kürbis-Kuchen



Zutaten

200 g Haselnuskerne (oder Mandeln)

500 g Hokkaido oder Butternusskürbis

3 Eier

140 g Zucker

75 g Öl

75 g Mineralwasser

370 g Mehl

1,5 TL Backpulver

0,25 TL Natron

0,5 TL Salz

2 TL Zimt

150 g Schokolade

250 g Wasser

Zubereitung

Backrohr auf 175°C Umluft vorheizen.

Haselnuskerne (oder Mandeln) im Mixtopf 5 Sek. / Stufe 10 zerkleinern in eine Schüssel umfüllen.

Hokkaido oder Butternusskürbis in Stücken in den Mixtopf geben und 15-20 Sek. / Stufe 5-6 zerkleinern und zu den gemahlenden Haselnüssen in die Schüssel geben.

Eier, Zucker, Öl und Mineralwasser in den Mixtopf geben und 1 Min. / Stufe 5 schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt, Kürbis und Haselnüsse zugeben und mit Hilfe des Spatels 20 Sek. / Stufe 5 gut verrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und ca. 30 Minuten bei 175°C Umluft backen.

Kuchen auskühlen lassen, mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Dazu Schokolade in kleinen Stücken in einen hitzebeständigen Plastikbeutel füllen, locker verschließen, Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Beutel hineingeben und 10 Min. auf Varoma / Stufe 2 schmelzen lassen, eine Ecke vorsichtig aufschneiden und Schokolade auf den Kuchen dressieren.