

KÜRBISKUCHEN MIT WALNÜSSEN UND ZIMT



ZUTATEN:

- 120 g Sonnenblumenöl
- 150 g brauner Rohrzucker
- 4 Eier
- 250 g geraspelten Hokkaidokürbis
- 250 g Mehl
- 150 g grob gehackte Walnüsse
- 2 TL Zimt
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 100 ml Milch
- 150 g Puderzucker + 2,5 EL Milch + etwas Bittermandel-Aroma

ZUBEREITUNG

1. Öl, Rohrzucker und Eier schaumig schlagen.
2. Den geraspelten Kürbis mit dem Mehl, den Walnüssen, dem Zimt und dem Backpulver vermischen.
3. Beide Massen zusammenführen und vermengen. Nun noch die Milch unterrühren.

4. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben.
6. Kuchen dann für ca. 1 Stunde auf der mittleren Schiene backen. Immer mal wieder einen Stäbchen-Test machen.
7. Kuchen abkühlen lassen.
8. Puderzucker mit der Milch und etwas Bitter-Mandelaroma verrühren bis eine dickflüssige Glasur entsteht.
9. Den abgekühlten Kuchen damit glasieren und evtl. noch mit Essblüten verzieren.

