

Kürbiskuchen mit Zimt

450	g	Hokkaido-Kürbis
2	St.	Eier
180	g	Rohrohrzucker
½-1	Pä.	Vanillezucker
1	Teel.	Zimt
100	ml	Rapskernöl
250	g	Mehl
½	Pä.	Backpulver
80	g	Mandeln, gemahlen
1	Prise	Salz

Kürbis in Spalten schneiden und entkernen, schälen, das sollte dann ca. 400 g Kürbisfleisch ergeben. Dieses grob raspeln.

Die Eier trennen.

Backofen auf 175 °C vorheizen.

Backform (möglichst Springform) einfetten, bei Ölverwendung unbedingt mit Paniermehl, Haferflocken o. ä. ausstreuen.

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rapsöl cremig rühren, dann die Kürbisraspel unterheben.

Mehl, Backpulver, Prise Salz und geriebene Mandeln unterrühren, anschließend das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

In die gefettete Backform geben und bei 175 °C ca. 1 Stunde backen, anschließend gut auskühlen lassen.

Wer es mag, den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und ggf. mit einem Klecks Sahne servieren.

Der Kuchen schmeckt nicht vorrangig nach Kürbis, weil der Zimt für ein leckeres Aroma sorgt. Sahne sorgt für zusätzliche Frische, muss aber nicht sein, weil der Kuchen an sich schon sehr saftig ist.

Der Kuchen hält sich nicht lange, sondern muss zügig verbraucht werden.