



## Rezept-Empfehlung

### Kürbis-Nuss-Kuchen

#### **Zutaten:**

2 Eier, 200g Zucker, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt, 100g Speiseöl, 300g Hokkaido, 75g gemahlene Haselnüsse, 250g Mehl, 1 P Backpulver

#### **Zubereitung:**

Aus Eiern, Zucker, Salz Zimt und Speiseöl einen Rührteig herstellen. 300g Hokkaido fein reiben und unter den Rührteig heben. Teigmasse 5 Minuten ziehen lassen.

Haselnüsse, Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Teigmasse unterrühren.

Teig in gefettete runde Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C etwa 40 – 45 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen oder mit Kürbismarmelade bestreichen.

**Guten Appetit!**



## Rezept-Empfehlung

### Kürbis-Nuss-Kuchen

#### **Zutaten:**

2 Eier, 200g Zucker, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt, 100g Speiseöl, 300g Hokkaido, 75g gemahlene Haselnüsse, 250g Mehl, 1 P Backpulver

#### **Zubereitung:**

Aus Eiern, Zucker, Salz Zimt und Speiseöl einen Rührteig herstellen. 300g Hokkaido fein reiben und unter den Rührteig heben. Teigmasse 5 Minuten ziehen lassen.

Haselnüsse, Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Teigmasse unterrühren.

Teig in gefettete runde Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C etwa 40 – 45 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen oder mit Kürbismarmelade bestreichen.

**Guten Appetit!**