

KÜRBIS SPICE KUCHEN

Mit Mandeln

Rezept: Julia Koch

www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
<p>½ Kürbis (z.B. Hokkaido) (davon 200 g weich gebackener Kürbis für den Kuchen)</p> <p>100 ml Pflanzenmilch (Hafer- oder Mandeldrink)</p>	<p>Den Kürbis entkernen und würfeln. In einer ofenfesten Form bei 180° C ca. 30 Min. backen. Wenn die Kürbiswürfel ganz weich sind, 200 g davon mit der Pflanzenmilch pürieren.</p> <p>(Den Rest davon z.B. für eine Suppe verwenden.)</p>
<p>100 g weiche Butter 80 g Vollrohrzucker 80 g Rohrohrzucker 2 Eier ¼ TL Bourbonvanille 1 Pr. Salz</p>	<p>Zimmerwarme, weiche Butter mit dem Zucker gut schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen zufügen und mit Salz, Vanille und Lieblingsgeheimzutat mixen, bis sich eine einheitliche Masse gebildet hat.</p>
<p>1-2 TL Lebkuchengewürz (z. B. von Sonnentor)</p>	<p>Kürbispüree und Lebkuchengewürz unter die Buttermasse rühren.</p>
<p>120 g Dinkelvollkornmehl 50 g helles Dinkelmehl ½ Pkg. Backpulver 50 g Mandeln, gerieben</p>	<p>Trockene Zutaten vermengen und kurz unter die Butter-Kürbis-Masse rühren.</p>
<p>Eine flache, eckige Kuchenform (ca. 22 x 22 cm) gut mit Butter einfetten und mit Mehl stäuben. Teig einfüllen und glatt streichen.</p> <p>Bei 180° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 30 – 40 Minuten lang backen. (Die Backzeit variiert etwas je nach Saftigkeit des Kürbis und gewählter Backform. Stäbchentest: Bleibt an einem Zahnstocher kein Teig mehr haften, ist der Kuchen fertig.)</p> <p>Kuchen rasten und kühlen lassen.</p>	