

Kürbis-Zucchini-Haselnuss-Kuchen



Saftiger Nusskuchen mit geraspeltem Kürbis und Zucchini

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

200 g Kürbisfleisch (ohne Schale) vom Hokkaido
50 g Zucchini (ohne Schale)
Abrieb von je 1 Bio-Zitrone und -Orange
5 Eier, zimmerwarm, Größe M
200 g Zucker
1 Prise Salz
5 EL Zitronensaft
50 g Rohrzucker (braun)
80 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Prise Zimt
250 g Haselnüsse, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Den Boden einer 24-er Springform mit Backpapier belegen. Den Rand der Form einfetten.
3. Kürbis und Zucchini ohne Schale fein reiben. Abgeriebene Zitronen- und Orangenschale dazugeben und vermengen. Zur Seite stellen.
4. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 g des Zuckers und der Prise Salz zu Eischnee schlagen. Den Zitronensaft dazugeben und vorsichtig umrühren. Ebenfalls bereitstellen.
5. Die Eigelbe mit dem Rohrzucker und dem restlichen Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Kürbis-Zucchini-Raspel dazugeben grob verrühren.
6. Mehl, Backpulver und Zimt auf die Haselnüsse sieben, mischen, zu den anderen Zutaten geben und verrühren.
7. Zum Schluss den Eischnee unterheben, den Teig in die Backform geben und für 30-35 Minuten backen.
8. Nach der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.