



Saftiger Kürbis- Kokos-Kuchen

Zubereitungszeit

30 min., Backzeit 55 min.

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze oder 140°C Umluft vorheizen

Springform Ø 26 cm einbuttern und mit Mehl bestäuben

Zutaten

400 g Hokkaido Kürbis

200 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1/2 TL Natron

1 TL Spekulatiusgewürz

40 g gehackte Mandeln (für den Crunch)

50 g gemahlene Mandeln

100 g Kokosflocken

1 Bio Zitrone, Schalenabrieb und Saft

4 Eier Gr. M oder 3 Eier Gr. L

200 ml neutrales Speiseöl (Rapsöl, Sonnenblumenöl...)

Puderzucker zum Bestäuben

Schritt 1

Kürbis von außen waschen, ggf. Schale entfernen, die inneren Kerne und Fäden entfernen. Kürbis fein raspeln. Wer eine KitchenAid hat, nutzt dazu am besten die feine Gemüseraspel.

Schritt 2

Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Mandeln, Kokosflocken, Spekulatiusgewürz, Backpulver, Natron und Kürbisraspeln miteinander vermischen (KitchenAid Flachrührer). Bio Zitrone abreiben und Saft auspressen, dazugeben.

Schritt 3

Zum Schluss Eier und Speiseöl zugeben und rühren, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. In die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Im Backofen ca 55 min backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.