

Rezept des Monats September

Kürbis-Nusskuchen

160 g Kürbis (nur Fruchtfleisch)
4 Eidotter
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 EL Rum
50 g Semmelbrösel
30 g Mehl
250 ml Sauerrahm
4 Eiweiß
120 g geriebene Walnüsse



Dotter mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Rum und Zitronensaft schaumig rühren. Den fein geraspelten Kürbis, Semmelbrösel, Mehl und Nüsse unter die Masse heben. Das Eiweiß mit den restlichen Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Den Teig in eine beliebige Form füllen und im vorgeheizten Backrohr auf 160° Grad etwa 50 Minuten backen.

Unsere Köchin Rosa Weitzer wünscht Ihnen einen guten Appetit!