

Kürbisschnitte

Zutaten:

300 g Kürbisfleisch (Hokkaido)

150 g Walnüsse, gemahlen

3 Eier

200 g Zucker

100 ml Kürbiskernöl

300 g Mehl

1 TL Natron

½ TL Backpulver

1 TL Zimt

1 Päck Vanillezucker

200 g Johannisbeergelee

250 g Schokoglasur

Den Kürbis entkernen und grob raspeln. Es sollten 250 g übrig bleiben.

Eier, Zucker und Öl mit dem Mixer in einer Schüssel schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten nach und nach untermischen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, mit Johannisbeergelee einstreichen und mit Schokoladenglasur überziehen