



Weihnachtlicher Kürbiskuchen

Ergibt eine Torte mit dem Durchmesser 20cm, Backtemperatur 170°C

Zutaten:

2 Eier Größe L
250g Kürbispüree Hokkaido
130g Erythrit
125g Dinkelmehl 630er
100g Rapsöl
2 Teelöffel Lebkuchengewürz
1 Stück Vanilleschote
9g Weinstein Backpulver
1 gute Prise Salz

Herstellung:

Für das Kürbispüree den Hokkaido Kürbis schälen und aushöhlen. 350g Kürbisstücke mit Olivenöl bepinseln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen bei 200°C für ca. 30 Minuten weich garen. Dann die Kürbisstücke pürieren und beiseite stellen.

Nun die Eier mit dem Erythrit, dem Rapsöl und den Gewürzen leicht aufschlagen. Das Kürbispüree zufügen und weiter rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen und unter die Eimasse rühren.

Die Kürbiskuchenmasse in eine gefettete Tortenform geben und für ca. 40 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen ob der Kuchen durchgebacken ist.

Der fertige Kuchen kann mit Puder Erythrit Glasur bestrichen werden. Dafür einfach Puder Erythrit mit etwas Zitronensaft und ein wenig Wasser zu einer flüssigen Glasur mischen und auf den Kuchen streichen. Mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen. Alternativ kann der Kürbiskuchen auch mit Puder Erythrit abgeseibt werden.