

Kuchen mit Kürbiskernöl



Bildquelle: Spirit of Spice

Zutaten:

4 Eier
100 ml Wasser
50 g Puderzucker
50 g Zucker
250 g Mehl
½ TL Kardamomsaat (frisch gestoßen oder Arabian nights Gewürz von Spirit of Spice)
1 EL Butter
4 EL geröstete Kürbiskerne
1 TL Backpulver
50 ml Kürbiskernöl (z.B. von Pödör)
Puderzucker zum Bestäuben und rosa Beeren

Ofen auf 160°C vorheizen.

Backform (z.B. Gugelhupfform) einfetten und die frisch gerösteten Kürbiskernen gleichmäßig in der Form verteilen).

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker zu einer steifen Masse schlagen. Eigelb mit Wasser und Puderzucker schaumig schlagen. Mehl, Gewürze und Backpulver mischen, zugeben und vermengen. 1/3 der Eiweißmaße zur Mehlmischung geben und verrühren. Kürbiskernöl hinzugeben und die restliche Eiweißmaße vorsichtig unterheben.

Die Teigmasse in die Form füllen und je nach Größe ca. 30 bis 60 Minuten backen.