Torten & Kuchen

Steirischer Kernölkuchen

Nachspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Wartezeit: 60 Minuten

Zutaten für 6-8 Portionen

3 Stk. Eier
100 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
150 g Zucker
200 g Mehl
50 g geriebene Kürbiskerne
½ Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker'
Saft einer halben Zitrone
Butter und Brösel für die Backform

Glasur:
100 g Staubzucker
3 Eidotter
Steirische Kürbiskerne, gemahlen

Zubereitung

Backform befetten und bebröseln, Backrohr auf 175 °C vorheizen.
Eier trennen, Eiklar mit etwas Zucker zu Schnee schlagen. Dotter mit dem restlichen Zucker (inkl. Vanillezucker) sehr schaumig rühren und Kürbiskernöl sowie Zitronensaft einrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Kürbiskerne vermischen,
Eischnee und Mehlgemisch abwechselnd unter die Dottermasse ziehen. Teig in die vorbereitete Backform füllen und cirka 1 Stunde backen.
Fertig gebackenen Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
Für die Glasur Dotter mit Staubzucker schaumig rühren, lauwarmen Kuchen mit Dotterglasur überziehen, mit gemahlenen Kürbiskernen bestreuen und kühl stellen.

Tipp: Anstatt Dotterglasur, den ausgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch