Kürbiskernöl-Becherkuchen

Nachspeise
Rezeptart

10 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

30 Minuten Backzeit

Zutaten für 8 Portionen

1 Becher* Mehl, universal
1 TL Backpulver
1 Becher Sauerrahm
1 Becher Staubzucker
1/2 Becher Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1/2 Becher neutrales Pflanzenöl (z.b. Sonnenblumenöl)
1 Becher geriebene Kürbiskerne
3 Eier

Butter und Brösel für die Kastenform

*1 Becher (z. B. ein entleerter Sauerrahm- oder Joghurtbecher)

Zubereitung

Kastenform mit Butter befetten und mit Semmelbrösel bestreuen, Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
Mehl mit Backpulver vermischen, dann mit allen restlichen Zutaten gut verrühren. Masse in die vorbereitete Kastenform geben und ca. 30 Minuten lang backen. Den Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Rezept von Hans-Peter Fink (steirischer Spitzenkoch) / Foto: Melbinger