

Kürbiskuchen mit Haselnüsse

Zutaten

400 g Kürbis

200 g Zucker

200 g Haselnüsse

200 g Weizenmehl

5 Eier

$\frac{1}{2}$ Zitrone

$\frac{1}{2}$ P Backpulver

2 Tl. Zimt

$\frac{1}{2}$ Tl. Vanillemark

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Haselnüsse fein hacken.

Den Kürbis putzen und fein hacken oder raspeln.

3 Eier teilen und das Eiweiß mit etwas Zucker zu Schnee schlagen.

Alle anderen Zutaten verrühren. Den Eischnee unterheben.

Eine Springform ausfetten und mit dem Paniermehl oder Schrot auskleiden.

Den Teig einfüllen und im nicht vorgeheiztem Backofen bei 180°C ca. 75 Min. backen