



Kürbis und Karotte im Teig versteckt

Rührmasse verwendbar für Kuchen aus der Springform (oder Kastenform)
als Schnitten vom Blech oder Muffins!

Kürbis- bzw. Karottenkuchen (wahlweise/saisonbedingt mit Äpfeln, Birnen oder Zucchini möglich)		
4	Eier (Größe M)	1) Vorbereiten:
250 ml	Sonnenblumen- oder Rapsöl	Form/Blech vorbereiten
250 g	Zucker	Zutaten bereitstellen
1 P.	Vanillinzucker	Obst/Gemüse waschen
1 Prise	Salz	schälen (außer Zucchini)
		raspeln bzw. reiben
400 g	*Mehl (evtl. die Hälfte Vollkornmehl: Dinkel oder Weizen)	2) Zubereiten:
		Schaummasse herstellen (Eier – Salz)
1 P.	*Backpulver	*trockene Zutaten schnell unterrühren
3 TL	*Kakao	Flüssigkeit zugeben, kurz unterrühren
3 TL	*Zimt	Gemüse- bzw. Obstraspel unterrühren
1 Msp	*Muskat	Teig abfüllen
50 g	*Haselnüsse oder Mandeln, gerieben	
125 ml	Milch oder Mineralwasser	3) Backen:
400 g	Kürbisfleisch oder Karotten, geraspelt (oder Äpfel, Birnen, Zucchini)	Kastenform: 60 – 70 Min. 170°C
		Blech: 35 – 40 Min. 180 – 190°C
		Muffin: 25 – 30 Min. 180 – 190°C
4 EL	Johannisbeergelee	4) Fertigstellen:
150 g	Pudersüßholzwurzelglasur oder Schokoladenglasur	Abkühlen lassen
		Pudersüßholzwurzel zum Bepudern oder
		Gelee (glattgerührt) mit Pinsel auftragen
		Schokoladenglasur nach Anleitung verflüssigen
		gleichmäßig verteilen
		trocknen lassen oder
		Pudersüßholzwurzelglasur herstellen und Gebäck
		damit überziehen
		Tipp: Glasiert hält das Gebäck länger frisch
		und bleibt saftig!