KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Kürbiskuchen mit Mandeln

Durch den Kürbis erhält der Kuchen nicht nur eine sommerfrische Farbe, sondern er bleibt auch saftiger als seine Rührkuchen Kollegen. Mitnehmen und Teilen erwünscht!

Zubereitungsdauer: 20 min. · vegan

Portionen

12 S.

Zutaten

300 g Bio Kürbis
1 St. frische naturbelassene Zitrone gerieben
150 ml Olivenöl nativ extra D.O. Sorte Arbequina mildes Olivenöl wählen
2 St. Bio Eier
150 g brauner Zucker
1 Packg. Bio Vanillezucker
300 g Mehl nach Wahl (Weizen, Dinkel hell, Buchweizen)
1 Packg. Backpulver
für den Frucht Aufstrich:
1 Glas Kürbis- oder Aprikosenkonfitüre Fet a Sóller oder übrigen Kürbis mit Wasser und Zucker einkochen
50 g gehackte Bio Mandeln

Zubereitung

Kürbis in große Würfel schneiden und in einem Topf mit wenig Wasser 5-10 min. weichkochen. Anschließend Wasser abschütten und direkt im Topf mit dem Stabmixer und dem Olivenöl (wer mag,mit einem Stück Butter) pürieren.
Wer keinen Mixer hat: 3 min. länger kochen lassen und mit der Gabel den Kürbis zerdrücken.
Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver vermischen und hinzufügen. Am Ende das Kürbispüree unterheben.

Den Teig in eine vorgefettete Backform füllen und mit vorgeheiztem Backhofen bei 190 C ca. 40-45 min. backen.
Holzstäbchen Probe machen, je nach Backform verlängert sich die Garzeit.

Für den Fruchtaufstrich:
Die Konfitüre mit einem Essl. Wasser im Topf erwärmen, einer Prise gemahlenen Kardamon, einen Schuss Orangenlikör (oder Cointreau, anderen Fruchtlikör) hinzufügen und am besten noch warm über den ebenfalls noch warmen Kuchen streichen. Mit den gehackten Mandel bestreuen