

thermomix

VORWERK

Kürbiskuchen Variation von Zucchiniuchen heisil98

TM31

einfach

Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel


Zutaten

Imported

- 200 g Haselnusskerne
- 500 g Hokkaido oder Butternußkürbis
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 150 g Öl
- 370 g Mehl
- 1,5 Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Zimt
- 1 Rumaroma
- 100 ml Likör (1Messbecher)

Zubereitung

Haselnusskerne im  "Mixtopf geschlossen" **5 sec/St 10** zerkleinern und umfüllen.

geschälte und gestückelte Kürbis im  "Mixtopf geschlossen" **3 sec/St 5** zerkleinern und umfüllen.

Eier, Zucker und Öl **2 Min/St 4** schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, Rumaroma, Likör, Kürbis und die gemahlene Haselnüsse zugeben und **2 Min/St 5** rühren, dabei mit dem Spatel nachhelfen

Auf ein Backblech geben, ca. 30 min. bei 175 Grad Umluft backen.

Auskühlen lassen, mit Kuvertüre überziehen.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>