

Glutenfreie Kürbis-Schnitten

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backrahmen

Masse:

ca. 400 g fein geraspelter Hokkaido

5 Eier (Größe M)

70 g Agavendicksaft

1 Prise Salz

250 g geriebene Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

½ KL Zimt

1 EL Speisestärke

Zum Verzieren:

150 g weiße Kuvertüre

2 KL Kürbiskernöl

ca. 1 EL Kürbiskerne

1 Masse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Einen Backrahmen (18 x 28 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Zum Verzieren:

Kuvertüre mit Kürbiskernöl verrühren und auf den Kuchen streichen. Die Kürbiskerne grob hacken und aufstreuen.