

Kürbis-Sonnenkuchen

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vollwert-Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
150 g Frucht-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
150 g geröstete, geriebene Kürbiskerne
80 g gehackte Sonnenblumenkerne
160 g Dinkelvollkornmehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
70 g zerlassene Butter

Zum Ausstreuen:

Sonnenblumenkerne

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Diabetiker-Marillenmarmelade
gehackte Kürbiskerne

1 Vollwert-Sandmasse:

Eier mit Fruchtzucker, Rum und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Mehl und Backpulver gut vermischen und einrühren. Die Butter unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte und mit Sonnenblumenkernen ausgestreute Kranzkuchenform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen mit Marmelade bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen.