

# Kürbiskernkuchen

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spezialmasse:

- 5 Dotter (Größe M)
- 200 g gemahlene Kürbiskerne
- ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 KL Kürbiskernöl
- 5 Eiklar (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Zum Füllen und Bestreichen:

- 300 g Powidl

### Zum Bestreuen:

- 100 g gehackte Kürbiskerne

### Zum Dekorieren:

- 80 g gelber Modelliermarzipan
- 2 Pkg. Dr. Oetker Zucker-Dekor nach Wahl

## 1 Spezialmasse:

Für die Masse die Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Kürbiskerne mit Backpulver vermischen und mit Kürbiskernöl mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar mit Salz aufschlagen, Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Dottermasse heben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 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. 40 Minuten**

## 3 Zum Füllen und Bestreichen:

Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden, mit Powidl füllen und bestreichen.



④ Zum Bestreuen und Dekorieren:

Den Kuchen mit Kürbiskernen bestreuen und mit Marzipan und Dekor beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine Preiselbeer-Obers-Füllung 80 g Preiselbeerkompott mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif verrühren und 150 ml geschlagenes Schlagobers unterheben.

