

# Kürbiskernöl-Kuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Kürbiskern-Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)  
150 g gesiebter Staubzucker  
1/8 l Wasser  
1/4 l Kürbiskernöl  
300 g glattes Mehl  
1/2 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
5 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker

### Zum Bestreichen:

150 g heiße Preiselbeerkonfitüre

### Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1 Becher)

## 1 Kürbiskern-Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Wasser und Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Eiklar mit Zucker steif schlagen und den Eischnee unterheben.

## 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (10 × 35 cm) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 50 Minuten**

## 3 Den heißen Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

## 4 Zum Bestreichen:

Aus dem erkalten Kuchen der Länge nach ein Dreieck ausschneiden. Die Konfitüre einstreichen und das Dreieck wieder einsetzen.



5 Zum Glasieren:

Den Kuchen mit Glasur bestreichen. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben und auf die erstarrte Glasur ein Gitter spritzen.

