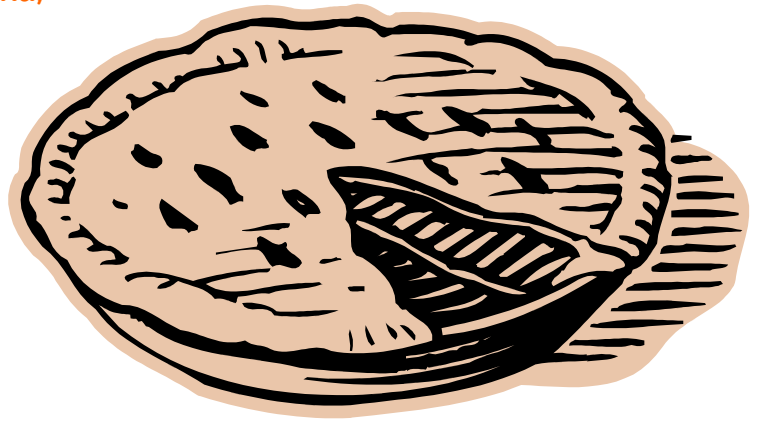


Unsere Sortenempfehlung : **Banana,**



Für 4 Personen :

200 g Kürbispürée
4 Eier
150 g Puderzucker
115 g Butter, zerlassen
120 g Mehl
3 EL Haselnüsse gemahlen
450 ml Hafer- oder Mandeldrink
2 TL abgeriebene Orangenschale
1 TL gemahlener Zimt
1 TL Vanilleextrakt-Pulver
1 Prise Salz

Zubereitung :

Eier trennen, Eiweiss steif schlagen und Salz dabei einrieseln, kühl stellen. Quadratische Backform (ca. 20 x 20 cm) einfetten, dünn mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 165 ° C (Umluft 150 °) vorwärmen. Eigelb und Puderzucker ca. 4 Min. hellcrémig rühren, Butter und 1 EL Wasser kurz unterschlagen. Mehl, Nüsse, Orangenschale und Zimt darunter rühren. Mandeldrink und Vanille daruntermischen, Kürbispürée unter den Teig mischen. Eiweiss-Schnee in 2 bis 3 Portionen zügig unter die Masse ziehen, Teil in der vorbereiteten Backform verstreichen.

Backform auf Blech setzen und Kuchen 45 bis 50 Min. backen. Auskühlen lassen und vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.