

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Marvinna

Zutaten:

300 g Kürbisfleisch  
100 g Schokolade (Zartbitter)  
150 g Zucker  
4 Bio-Eier von der Oberen Wanne ;-)  
125 g Haselnüsse  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Zitronensaft, Zimt  
Johannisbeer-Gelee  
Puderzucker oder Schokoladenguss



Kürbis und Schokolade fein raspeln. Nüsse fein mahlen. Zucker mit den Eiern hell schaumig rühren. Nüsse, Schokolade, etwas Zitronensaft und Zimt sowie Salz zugeben. Mehl mit Backpulver unterrühren. Zuletzt den Kürbis zufügen. Bei 180°C ca. 50 min in einer mittleren Springform backen.

Den Kuchen lauwarm waagrecht aufschneiden, mit Gelee füllen. Oder auch nicht. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben, in Würfel schneiden und diese mit Schokoladenguss überziehen oder einfach so lassen. Mindestens 12 Stunden ruhen lassen, dann mit oder ohne Schlagrahm genießen.

TIPP: Statt Johannisbeergelee passt auch Pflaumenmus, Stachelbeer- oder eine andere säuerliche Konfitüre. Ausgezeichnet passen zusätzlich Kardamon, Nelken, Muskat und andere Gewürze, mit denen man eine schöne weihnachtliche Variante erhält.