

Kürbisnusskuchen

400 g Kürbis, geschält, entkernt und püriert

6 Eier

300 g Zucker

400 g geraspelter Kürbis

300 g Nüsse oder Mandeln

125 g Zwieback

1 TL Zimt

½ Ms Nelken nach Geschmack

½ Fl. Zitronenaroma

100 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

Eigelb mit $\frac{2}{3}$ des Zuckers schaumig rühren. Nachdem die Eimasse schön schaumig ist, den geraspelten Kürbis dazugeben und noch mal kräftig schaumig rühren. Während dessen Eiweiß mit dem restlichen Zucker schaumig rühren.

Zum Schluss alle Zutaten unterrühren (heben). Bei 175°C ca. 45-60 Minuten abbacken.