



KÜRBIS WALNUSS KUCHEN

FÜR DIE TEIGMASSE BRAUCHST DU

TROCKENZUTATEN

- 75g Haselnüsse
- 75g Reismehl
- 105g Teffmehl
- 75g Kartoffelstärke
- 45g Maisstärke
- 60g brauner Zucker
- 75g Walnüsse
- 1/4 + 1/8 Teelöffel Xanthan
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1/4 + 1/8 Teelöffel Natron
- 1/4 + 1/8 Teelöffel Zimt
- etwas Muskat
- 1/4 + 1/8 Teelöffel Salz

NASSZUTATEN

- 300g Hokkaido Kürbis mit Schale
- 30g Agavensirup
- 105g Öl
- 150g Wasser
- 1,5 Teelöffel Zitronensaft

- 1 Heize deinen Backofen auf 170 °C Umluft vor. Wiege 300g rohen Hokkaido Kürbis ab, schneide ihn in kleine Stücke und koche ihn anschließend gar.
- 2 Vermische alle Trockenzutaten bis auf 10g Walnüsse in einer großen Rührschüssel.
- 3 Mische den gekochten Kürbis mit 150g Wasser und püriere alles zu einer homogenen Masse. Füge anschließend die übrigen Nasszutaten hinzu und rühre um.
- 4 Mische die Trockenmasse mit der Nassmasse zu einem geschmeidigen Teig.
- 5 Fülle deine Teigmasse in eine Kastenform und dekoriere die Oberfläche mit den restlichen 10g Walnüssen.
- 6 Backe deinen Kuchen bei 170 Grad für etwa 45 Minuten und genieße die Gewürzaromen die aus dem Ofen ausströmen!

VEGANGLUTENFREI***ZUCKERARM***



VORBEREITUNG: 20 min
BACKZEIT: 45 min

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f   [ausnahmsweisekuchen](https://www.ausnahmsweisekuchen.com)
www.ausnahmsweise.at/blog