

Glutenfreie Kürbis-Schnitten

Saftiger Kuchen mit Hokkaido ohne Mehl

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):
Fett

Backpapier

Teig:

etwa 400 g Hokkaido-Kürbis

5 Eier (Größe M)

70 g Agavendicksaft

1 Pr. Salz

250 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

½ TL gemahlener Zimt

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre weiß oder glutenfreie weiße Schokolade

Schokolade

2 TL Kürbiskernöl

etwa 1 EL Kürbiskerne

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen, 300 g abwägen und fein raspeln. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kürbiskernöl unterrühren und die Glasur auf dem Kuchen verstreichen. Kürbiskerne grob hacken und aufstreuen.

