100% reiner Kürbiskuchen

Dieser Kuchen war ein Experiment. Ein Rührkuchen aus 100 % Kürbis. Anstelle von 500 g Mehl.

Und er ist nur bedingt gelungen.

Er wurde zwar aufgrund der verwendeten Eier kompakt. Aber es ist doch eher eine feste Cremespeise, die ich da gebacken habe. Diese schmeckt aber zugegebenerweise sehr gut.

Es fehlt definitiv das Mehl. Denn dieses bindet ja die Zutaten aufgrund seiner Eigenschaften. Und so kann eben dieser Kuchen aufgrund des Backpulvers nicht aufgehen. Und er bindet auch nur wenig der Margarine, sondern es läuft sehr viel Fett nach dem Backen und Ablegen auf eine Kuchenplatte aus.

Somit sollte man also keinen Kuchen aus reinen 100 % Gemüse wie Kürbis, Zucchini oder Wurzeln zubereiten. Das gelingt nicht so richtig. Sondern diese Produkte als, wie es das Wort schon sagt, eher Zu-Tat verwenden. Und einem Rührkuchen zumindest 250 g Mehl hinzufügen, damit man eine feste Bindung hat.

Aber ich wollte dies schon seit langem wissen, ob man einen Rührkuchen eben auch aus 100 % eines solchen Produktes zubereiten kann und habe es jetzt zumindest ausprobiert.

Wie gesagt, es gelingt bedingt.

Einen richtigen Rührkuchen bereitet man daraus nicht zu.

100% reiner Kürbiskuchen



28. November 2020
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 45 Minuten