Nuss-Kürbiskern-Kuchen



Mit Nüssen und Kürbiskernen

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Nussmischung (Mandeln, Cashewkerne, Pekanusskerne)
- geröstete Kürbiskerne eines Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C Umluft



Würzig und knusprig

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 300 g Weizenmehl verwenden.

Nüsse und Kürbiskerne in der Küchenmaschine fein raspeln. Zum Rührteig geben. Alles gut vermischen.

Eine Gugelhupf-Backform mit einem Backpinsel mit Speiseöl einfetten. Teig hineingeben und verteilen.

Backform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!