Pastinaken-Kuchen mit Ahorn-Sirup

Man kann ja Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln zubereiten, warum also nicht mit Pastinaken?

Ich habe es ausprobiert, es funktioniert sehr gut.

Außerdem gebe ich anstelle eines Teils des Zuckers Ahornsirup in den Kuchen.

Der Ahornsirup macht den Rührteig doch sehr flüssig, ich gebe vorsichtshalber für mehr Stabilität und Bindung des Teigs ein zusätzliches Ei hinzu. Und verwende statt der ursprünglich geplanten 250 g Mehl doch 350 g.

[amd-zlrecipe-recipe:768]