

KÜRBISKUCHEN

mit Vanilleeis an Kürbiskernöl

ZUTATEN

(Für 6 Pers.)

100g Haselnüsse gem.
100g gehackte Mandeln
300g Kürbis
Saft von 1/2 Zitrone
4 Eier
180g brauner Zucker
2 TL Vanillezucker
200g Schmand
1 Prise Salz
2 Prisen Zimt
2 Prisen Muskat
2 Prisen Nelkenpulver
200g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
Vanilleeis
Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG

1. Kürbisstücke (ohne Schale) mit der Küchenmaschine grob zerkleinern.
2. Zitronensaft, Eier, Zucker, Vanillezucker, Schmand, Salz, Zimt, Muskat und Nelken hinzufügen und verrühren.
3. Gemahlene Nüsse und Mandeln zur Masse geben und vermengen.
4. Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzufügen und unterrühren.
5. In eine gefettete Backform geben und bei 180 Grad Umluft für 40 Minuten backen.

*Zusammen mit Vanilleeis
und Kürbiskernöl
genießen.*

DER WEIN TIPP

- ❖ Torelli Moscato d'Asti 2018, Az. Agr. Torelli Mario
- ❖ Scheurebe halbtrocken 2019, Weingut Georg Forster

Unser Favorit ist der frische und süße Asti! Der Schaumwein bringt das gewisse „Prickeln“ ein und rundet mit seiner angenehmen Süße das Dessert ab.

Für Fans der etwas „ruhigeren“ Weine empfehlen wir die Scheurebe, die ein feines Säure-Frucht-Verhältnis hat und auch wunderbar harmoniert.



Eine Wein und Speisen-Kombination von