

Aus der Hildegard Küche

Kürbis-Mandel-Kuchen

(Frisch gebacken am besten)

250 g Kürbis (gerieben)

4 Eier

250 g Honig

1 EL Zitronensaft

1/2 TL Zitronenschale

1/2 TL Zimtpulver

200 g gemahlene Mandeln

50g Dinkelvollkornmehl

Butter zum Ausfetten oder Backtrennpapier

Den Kürbis fein reiben. Die Eier trennen, das Eiweiß sehr steif schlagen und kalt stellen. Die Eigelbe und den Honig schaumig rühren und dabei nach und nach Zitronensaft und Zitronenschale sowie Zimt dazugeben.

Den Kürbis untermischen. Eischnee auf die gerührte schaumige Eihonigmasse setzen, Mandeln und Dinkelmehl daraufgeben und alles unterheben.

Die Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei guter Mittelhitze (in Heißluftöhre = 160°C) ca. 45 Minuten langsam backen.