

KÜRBIS-SCHOKOKUCHEN

MIT TONKABOHNE



Zutaten

100 g Schmand
125 g Butter
100 g Zucker
4 Eier
400 g fein geraspelter Hokkaido-Kürbis
100 g gemahlene Mandeln
100 g Schokostreusel
200 g Weißmehl
50 g Dinkel-Vollkornmehl
50 g Grieß
1 Pck. Backpulver
1 - 2 Messerspitzen geriebene Tonkabohne
1 Prise Salz

Anleitung

Zuerst wird der Zucker zusammen mit der Butter und dem Schmand schaumig gerührt. Unter weiterem Rühren werden nacheinander die Eier, das Mehl, das Grieß, das Backpulver, die gemahlene Mandeln, Tonkabohne und Salz und der geriebene Kürbis hinzugefügt. Ganz zum Schluss werden die Schokostreusel untergehoben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180°C (Umluft 160°C) im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Kuvertüre verzieren.