

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kürbiskuchen

(das Rezept hat Kathleen aus Neuengland mitgebracht. Lecker!)

1 Hokaido-Kürbis mit Schale (ohne Kerne) weichdünsten, davon 2 Tassen für den Kuchen bereithalten, den Rest für Suppe oder Brot verwenden.

Zutaten und Zubereitung: 2 Tassen (225 ml) Kürbispüree, 3 Eier, 1 Tasse Pflanzenöl und 1 1/2 Tassen Zucker vermischen.

Ebenfalls vermischen: 3 Tassen Vollkornmehl, 1 TL Zimt, 1 Msp. Muskat, 1 Msp. Salz, 1 TL Natron, 1/2 TL Backpulver, 1 Tasse Walnüsse und wer mag: in Rum oder Apfelsaft eingeweichte Rosinen.

Die trockene Mischung in die flüssige geben und kurz verrühren. Sofort in eine gefettete, mit Grieß ausgestaubte Form geben und bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Der Teig reicht für 2 normale oder 1 große Brotbackform (dann muss er aber länger backen).

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)