

saftiges Butternutkuchen

gesundes, leckeres Frühstück

🕒 60 min 👤 1 Kuchen

Zutaten

- 250 g geraspelter Butternut-Kürbis
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 200 ml Öl
- 2 TL Zimt
- 150 g gemahlene Mandeln
- 240 g gesiebttes Dinkelmehl 630
- 1 Packung Backpulver

Zubereitung

1. Butternut schälen und 250 g davon fein raspeln.
2. Eier schaumig schlagen und nach und nach Zucker, Öl, Zimt und geraspelten Butternut hinzugeben.
3. Masse mit gemahlenden Mandeln, Dinkelmehl und Backpulver unterheben. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und ca. 50 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

guten Appetit!

