

Rezept: Himbeerkuchen mit Kürbiskernöl

Man kann auch andere Waldbeeren, Erdbeeren, Ananas, Kiwi etc. verwenden.

Menge	Mass	Zutat - für 4 Portion(en)	Brennwert
1/2	Päckchen	Backpulver	keine Angabe
4	Stück	Eier	
1/2	Kilogramm	Himbeeren	
10	Dezigramm	Kürbiskerne	Aktiv 10 Min. Passiv 30 Min.
1	Tasse	Kürbiskernöl	
1/4	Kilogramm	Mehl	
20	Dezigramm	Staubzucker	
1	Päckchen	Vanillezucker	
1	Tasse	Wasser	
1	Stück	Zimt (sehr wenig)	
1	Schuss	Zitronensaft	

Schwierigkeitsgrad**Bewertung**

simpel

Rezept-Bild

*Bewertungen:
Punkte:
Durchschnitt Ø:*

Ihr Rezept-Foto:

» hochladen...

Erstellt von

» sabine-b 

Zubereitung

1. Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Kürbiskernöl, Wasser schaumig rühren
2. Danach Kürbiskerne, Zimt, Zitrone, Mehl und Backpulver langsam einrühren.
3. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben.
4. Die Himbeeren darauf verteilen und bei ca. 170 Grad ca. 30 Minuten backen.
5. Anzuckern, auskühlen lassen und in Schnitten teilen.