

Kürbis-Schoko-Kuchen

Zutaten:

175 g Butter
125 g Zucker
4 Ei(er)
1 Pck. Vanillinzucker
1 TL Zimt
1 Msp. Nelke(n) und Ingwer gem.
225 g Mehl (Vollkornmehl)
½ Pck. Backpulver
100 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Schokolade
gerieben 300 g Kürbisfleisch
etwas Milch
Schoko-Kuchenglasur

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, Vanillinzucker und Gewürzen zu einer Schaummasse verrühren.
Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und darüber sieben. Nüsse, Schokolade und Kürbis unterheben.

Falls der Teig zu fest ist, etwas Milch zufügen.

In eine Kuchenform (Kastenform oder auch eine Springform...) füllen.

Bei 175°C ca. 60 Minuten im vorgeheiztem Backofen backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoglasur überziehen

