

1 Nordic Ware Herz* Backform

5 Eier, getrennt

70 g Kürbiskerne, grob gehackt

200 g Butter, zimmerwarm

180 g Puderzucker

1 Prise Salz

1/2 TL Bio-Vanillepulver*

120 g Zucker

280 g Mehl 405

2 TL Backpulver

100 g Schokolade, grob gehackt

30 g VALRHONA Kakaopulver*

90 ml Kürbiskernöl*

50 ml Apfelsaft

1 Prise Kurkuma

180°C Ober- und Unterhitze, dann 160°C

Backzeit ca. 10 Minuten + 60 Minuten

1. Fette die Backform aus und bemehle sie. Entferne überschüssiges Mehl durch leichtes klopfen. Heize den Backofen auf 180°C, Ober- und Unterhitze, vor. Trenne die Eier und stelle beide Teile beiseite. Zerklebe die Kürbiskerne grob, am besten in diesem Zerkleinerer*. Wiederhole den Vorgang mit der Schokolade. Aber nicht zu fein.

2. Gebe die Butter, Salz und Vanillepulver mit dem Puderzucker in eine Schale oder Küchenmaschine und vermenge alles gut. Danach folgt ein Eigelb nach dem anderen, wobei Du alles mindestens pro Eigelb 30 Sekunden vermengst. Schale beiseite stellen.

3. Schlage das Eiweiß in einer neuen Schale auf und lasse den Zucker hineinrieseln. Schlage alles weiter, bis es schnittfest ist. Stelle es beiseite.

4. Vermenge das Mehl, das Backpulver, die gehackte Schokolade und die gehackten Kürbiskerne.

5. Nimm die Schale mit der Butter-Ei-Mischung wieder zur Hand oder in die Maschine und gebe 1 EL Eischnee hinzu und in kleinen Portionen die Mehl-Mischung. Danach hebe den restlichen Eischnee vorsichtig unter.

6. Gebe die Hälfte des Teiges zurück in die Eischneesohle. Mische in einer kleinen Schale Kernöl und Kakao und in einer anderen kleinen Schale Apfelsaft und Kurkuma. Gebe nun in eine Hälfte des Teiges Kernöl und Kakao und vermenge es vorsichtig und in die andere Apfelsaft und Kurkuma.

7. Nimm die Backform zur Hand. Gebe den hellen Teig komplett in die Form, darauf dann den dunklen. Nimm eine Gabel, halte sie schräg und verwirle vorsichtig und nicht zu tief die beiden Teigsorten. Dadurch entsteht später der Marmoreffekt im Kuchen.

8. Gebe die Backform auf der zweiten Stufe von unten in den Ofen und backe zuerst 10 Minuten bei 180°C und danach bei 160°C weitere 50-60 Minuten. Mach den Stäbchentest und backe ggf. noch weiter, wenn feuchter Teig am Holzstab hängen bleibt.

9. Lass die Form auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten auskühlen, stürze den Kuchen danach auf das Gitter um und wenn er ganz abgekühlt ist, bestreue ihn mit Puderzucker.

Lass es Dir schmecken. Sei glücklich!

