

## Kürbisekxe - Tesuque

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Kürbis  
Nuß

\* Teig

400 g Kürbis (geputzt gewogen)  
200 g Zucker  
200 g Haselnüsse  
200 g Weizenvollkornmehl  
5 Eier  
1/2 Zitrone (Saft)  
1/2 pk Backpulver  
2 ts Zimt  
1/2 ts Vanillemark

pn Salz

\* Für die Form Margarine Paniermehl oder feines - Weizenschrot

\* QUELLE: Inke Brüning de.rec.mampf

Die Nüsse fein hacken. Den Kürbis putzen und fein hacken (oder reiben). Drei Eier teilen und das Eiweiß mit etwas Zucker zu Schnee schlagen. Alle anderen Zutaten - auch die Eigelbe - verrühren. Eischnee unterheben. Eine Springform ausfetten und mit dem Paniermehl oder Schrot auskleiden. Teig einfüllen und im nicht vorgeheiztem Backofen bei 180 C ca. 75 min. backen.