

Saftiger Kürbiskuchen mit Kokos und Ingwer



Zutaten:

für eine kleine Backform mit 18 cm Durchmesser, bei normaler Backform die Zutatenmenge verdoppeln

- 2 Eier (XL)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g geraspelter Kürbis (Hokkaido Kürbis mit Schale)
- 100 g Zucker (Rohrohrzucker)
- 75 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandel)
- 75 g Kokosflocken
- 1-2 cm frischer Ingwer, geschält und fein gerieben
- 2 EL Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
- 1 EL Mehl (ich habe Vollkorndinkelmehl genommen. Es geht aber auch Weizen Typ 405)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Falls gewünscht: etwas Zimt und Muskatnuss
- Falls gewünscht: Etwas Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- Etwas Butterschmalz oder Öl zum Einfetten der Backform



Für die Oberfläche

- 100 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Wasser
- Etwas Kokosflocken zum Bestreuen

Zubereitung

- Den Boden der Springform (18 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Den Boden und den Rand einfetten und mit gemahlene Nüssen ausstreuen.
- Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Vanillezucker und den Rohrohrzucker solange mit dem elektrischen Rührgerät hell-schaumig rühren. Das kann 10 Minuten dauern.

- Das Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen.
- Den grob geraspelten Kürbis mit der Mehlmischung, Zimt, Muskatnuss, Zitronenabrieb, Ingwer, den Haselnüssen und die Kokosflocken mischen. miteinander verrühren.
- Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.
- Nun abwechselnd Kürbismischung und geschlagenes Eiweiß unter die helle Eigelbmasse ziehen. In die Springform füllen.
- In die unterste Schiene des auf 180°C heißen Ofens für 40 Minuten backen.
- Ofen ausschalten und einen Spalt öffnen. Den Kuchen noch 15 Minuten nachziehen lassen.
- Dann aus dem Ofen nehmen und in der Form 20 Minuten abkühlen lassen.
- Aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- Den Zitronensaft und Wasser mit Puderzucker klümpchenfrei rühren. Die Glasur auf die Oberfläche pinseln und mit Kokosflocken bestreuen.