

Kürbiskuchen

vegan, gluten- und milcheiweißfrei

Zutaten Teig:

100 g gekochte und durchgepresste Pellkartoffeln
100 g Ghee (ausgelassene Butter)
150 g Reismehl
50 g Maismehl
3 gehäufte EL Rohrohrzucker
1 Ei
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

1 Hokkaido-Kürbis, ca. 700 g = für ca. 500 g Püree
4 Eier
2 EL Sojasahne
8 EL Agavendicksaft
1 TL geriebene Orangenschale
1 TE Zimt
1 Prise Salz
1 Prise gemahlene Nelken
100 g in Streifen geschnittene Datteln

Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten und kalt stellen.

Kürbis halbieren, Kerne entfernen, mit der Schale im Backofen bei 180° C

ca. 40 Minuten backen und anschließend pürieren.

Eier, Kürbispüree, Sojasahne, Agavendicksaft, Orangenschale und die anderen Gewürze mixen.

Mit dem Teig den Boden einer Springform auslegen, einen Rand formen und mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Die Datteln darauf verteilen, die Kürbismasse darüber geben und glatt streichen.

Bei 170° C backen, bis die Masse fest ist (ca. 50 Minuten).

Guten Appetit

