



Veganer Kürbiskuchen

Zubereitung

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kuchenform einfetten. Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden, in einem Topf mit kochendem Wasser bedecken und weich kochen (etwa 20 min). Danach (mit Zugabe von etwas Kochwasser) pürieren. Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, 3 TL Backpulver, ½ TL Natron und 2 Löffel Zimt in einer Rührschüssel miteinander vermengen.

In einer weiteren Schüssel das Kürbis-Püree mit dem BONA Pflanzenöl, dem Vanillezucker, dem weißen und braunen Zucker vermischen (einfach mit einer Gabel). Für den Eiersatz in einem kleinen Trinkglas das Wasser mit dem 30 g BONA Pflanzenöl und 4 TL Backpulver mit einer Gabel verrühren. Die Mischung fängt dann an zu blubbern und zu zischen. Den Eiersatz zu der Mehlmischung geben und alles gut mit dem Mixer verrühren.

Die Kürbismasse in die Rührschüssel geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den fertigen Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Den Kürbiskuchen erst in der Form auf ein Rost stellen und dann nach 15 Minuten aus der Form lösen und komplett abkühlen lassen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

240 g Dinkelmehl
120 g Dinkelvollkornmehl
3 TL Backpulver
1/2 TL Natron
2 TL Zimt
500 g Kürbispüree (z. B. Butternuss oder Hokkaido)
90 g BONA Pflanzenöl
2 TL Vanillezucker
200 g Kristallzucker
120 g brauner Zucker
60 g Wasser
30 g BONA Pflanzenöl
4 TL Backpulver