

## Himbeerkuchen mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.



**Nachspeise**  
Rezeptart



**60 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit

Backzeit: 30 Minuten



### Zutaten für 6 Portionen

4 Eier  
120 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
25 ml Wasser  
1/8 l Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 Prise Zimt  
50 g fein gehackte Kürbiskerne  
Zitronensaft einer 1/2 Zitrone  
250 g Mehl  
1/2 Pkg. Backpulver  
1/2 kg Himbeeren

### Zubereitung

Eier, Staubzucker, Vanillezucker und Kürbiskernöl mit etwas Wasser schaumig rühren, danach Zimt, Kürbiskerne, Zitronensaft, Mehl und Backpulver langsam einrühren. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech streichen, die Himbeeren darauf verteilen und bei ca. 170 °C ca. 30 Minuten backen. Den noch heißen Kuchen anzuckern, auskühlen lassen und in Schnitten teilen.

Tipp: Anstatt Himbeeren kann auch anderes frisches oder tiefgekühltes Obst wie Ribisel, Schwarzebeeren, Marillen, etc. verwendet werden.

Rezept von **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** / Foto: **Stefan Kristoferitsch**