

# Steirischer Kernölkuchen



**Nachspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit

Wartezeit: 60 Minuten



## Zutaten für 6-8 Portionen

3 Stk. Eier  
100 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
150 g Zucker  
200 g Mehl  
50 g geriebene Kürbiskerne  
½ Pkg. Backpulver  
1 Pkg. Vanillezucker'  
Saft einer halben Zitrone  
Butter und Brösel für die Backform

Glasur:  
100 g Staubzucker  
3 Eidotter  
Steirische Kürbiskerne, gemahlen

## Zubereitung

Backform befetten und bebröseln, Backrohr auf 175 °C vorheizen.

Eier trennen, Eiklar mit etwas Zucker zu Schnee schlagen. Dotter mit dem restlichen Zucker (inkl. Vanillezucker) sehr schaumig rühren und Kürbiskernöl sowie Zitronensaft einrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Kürbiskerne vermischen,

Eischnee und Mehlgemisch abwechselnd unter die Dottermasse ziehen. Teig in die vorbereitete Backform füllen und cirka 1 Stunde backen.

Fertig gebackenen Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Für die Glasur Dotter mit Staubzucker schaumig rühren, lauwarmen Kuchen mit Dotterglasur überziehen, mit gemahlene Kürbiskernen bestreuen und kühl stellen.

Tipp: Anstatt Dotterglasur, den ausgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

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