

Marmorierter Kernölkuchen



Nachspeise
Rezeptart



30 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

30 bis 40 Minuten Backzeit



Zutaten für 8 Portionen

Masse 1:

2 Eier
120 g Kristallzucker
125 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
125 ml Wasser
120 g Weizenmehl
1 TL Weinsteinbackpulver
Etwas Salz
Vanillezucker

Masse 2:

die gleichen Zutaten wie bei Masse 1,
aber das Kürbiskernöl wird durch Rapsöl
ersetzt.

Butter und Brösel für die Kuchenform

Zubereitung

Beide Teigmassen extra, aber auf die gleiche Art und Weise zubereiten: Eier trennen, Eiklar mit etwas Salz zu steifen Schnee aufschlagen. Dotter, Zucker, Öl und Wasser sehr schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Schnee in die Dottermasse einheben. Backform bebuttern und bebröseln, anschließend helle und grüne Teigmasse löffelweise abwechselnd in einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) auf Sicht backen.

Rezept von Johanna Aust (Seminarbäuerin) / Foto: Stefan Kristoferitsch