# Kürbiskern-Karotten-Kuchen

Der Kürbiskern-Karotten-Kuchen ist eine steirische Mehlspeise mit einem Schuss Kernöl. Mit diesem Rezept gelingt der saftige Kuchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Kürbiskerne |
| 200 g | Karotten |
| 6 Stk. | Eier |
| 150 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 100 g | Mehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 2 EL | Kürbiskernöl |
| | Butter (für die Form) |
| | Mehl (für die Form) |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **Kürbiskern-Karotten-Kuchen** die Kerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und anschließend fein hacken. Die Karotten waschen, schälen und sehr fein raspeln. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

2. Die Eier trennen und das Eiklar zu steifen Eischnee schlagen. Die Eidotter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermischen und unter die Eidotter Masse heben. Die gehackten Kürbiskerne, Karotten und das Kernöl mit der Masse vermischen. Abschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Kuchenform mit Butter befetten und bemehlen. Die Kuchenmasse in die Form füllen und im Backofen ca. 55 Minuten backen.

## Tipp

Den ausgekühlten Kürbiskern-Karotten-Kuchen mit Staubzucker bestreuen.