



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Kürbis - Eierlikörkuchen

Zutaten für 4 Personen:	250 g geriebene Haselnüsse
200 g geraspelte Karotten	120 g Vollkornmehl
2 Äpfel – ½ halber Hokaidokürbis	1 gehäufte Teelöffel Backpulver
200 g brauner Zucker	100 ml Eierlikör
½ Teelöffel Zimt, etwas Salz	Für den Guss:
6 Eigelb und 6 Eiweiß	Puderzucker, Eierlikör

### Zubereitung:

Den Backofen auf 170 ° vorheizen.

Eigelbe mit dem Zucker schön cremig schlagen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Mehl, Backpulver, geriebene Haselnüsse, Zimt und Salz mischen.

Mehlmischung mit der Eigelbmasse und dem Eierlikör verrühren und noch den Eischnee unterheben.

Zum Schluss die feingeriebenen Karotten und Äpfel untermischen.

Teig in eine Springform füllen und bei 180° 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit einer Glasur aus Puderzucker mit Eierlikör vermischt bestreichen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer