

Zutaten:

200 g Kürbis
75 g Kürbiskerne
200 g Emmentaler
3 Eier
100 ml Rapsöl
100 ml Vollmilch
2 TL Currypulver
1 TL Salz
200 g Vollkorn-Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver
Pfeffer

Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 40min

Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Wasche das Stück Kürbis ab und raspel es grob auf einer Gemüseraspel. Raspel auch den Käse grob. Stelle beides erstmal beiseite.

Röste die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne an.

Heize den Backofen auf 180°C vor.

Schlage die Eier auf und gebe sie mit dem Öl und der Milch in eine große Rührschüssel.

Verrühre alles.

Gebe nun das Currypulver und das Salz hinzu. Weiterrühren.

Mische nun das Vollkornmehl mit dem Backpulver und gebe es zu dem Teig. Würze den Teig mit Pfeffer. Verrühre alles gut.

Gebe den geraspelten Kürbis und den Käse zu dem Teig. Am Besten lässt sich der Teig nun mit den Händen vermischen.

Fülle nun den teig in die Krustiform und backe den Kürbis-Curry-Cake 40 Minuten bei 180°C.