

# PASTINAKENKUCHEN MIT HASELNUSS UND ZITRONE



120g gehackte Haselnüsse ggf.  
Walnüsse o. Mandeln  
3 große Bio Eier (ggf. durch Banane  
ersetzen  
200g Datteln  
200g Mehl  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1/2 TL gemahlene Muskatnuss  
1 TL Salz  
420g Pastinaken  
2 EL Zitronensaft und Abrieb  
Angelehnt an ein Rezept von  
Yotam Ottolenghi

Rezept für eine Springform 21-23cm Ø Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auskleiden und die Form mit etwas Sonnenblumenöl einfetten und mit Paniermehl oder gemahlenen Nüssen bestreuen. Die Haselnüsse kurz anrösten und die Pastinaken raspeln oder klein häckseln. Die Eier trennen: Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Datteln verrühren. Weiterrühren und währenddessen das Öl langsam dazugießen. In einer weiteren Schüssel Mehl, Haselnüsse, Zimt, Backpulver, Natron, Muskatnuss und Salz vermischen und nach und nach unter die Eiermischung geben. Wenn alles gut verbunden ist, geraspelte Pastinaken und Zitronenschale unterheben. Den Teig in die Kuchenform gießen und etwa 60 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Nach 50 Minuten den Kuchen ggf. abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen, dann erst aus der Form nehmen.

