

PASTINAKENKUCHEN

Rezept für eine Springform 21-23cm Ø

Angelehnt an ein Rezept von Yotam Ottolenghi

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Den Backofen auf 180°C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Form mit etwas Öl einfetten und mit Paniermehl oder gemahlenen Nüssen bestreuen.
- 2) 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 dazu gießen.
- 3) 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.
- 4) Den Teig in die Kuchenform füllen und etwa 60 min im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Nach 50 min 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.

