



Rezept

Süßkartoffelkuchen

Zutaten für 16 Stücke:

- 500 g Süßkartoffel
- 3–4 Goldmarie Eier
- 250 g Zucker
- 1 Bio-Orange
- 100 g gehackte Walnüsse
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 EL Semmelbrösel
- Butter f. d. Form

Außerdem:

- Gugelhupf- oder Springform (Ø 26 cm)

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen, fein reiben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Hälfte Zucker dabei einrieseln lassen. Orange waschen, trocken reiben, Schale ½ Orange abreiben, gesamten Saft auspressen. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Orangensaft und -schale sowie alle Nüsse zugeben.

Mehl und Backpulver mischen, sieben, mit Süßkartoffeln und Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Form fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175–180 °C (U: 150–165 °C/G: Stufe 3) 70–80 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.