

# Fruchtig-saftiger Kürbiskernkuchen

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

125 g	Kürbiskernmehl
125 g	Dinkelvollkorn Grieß
125 g	Kokosblütenzucker
1 Päckchen	Bourbon Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
3	Eier
50 g	Kokosöl
125 ml	Milch oder Haferdrink
2	Äpfel
100 g	Johannisbeeren oder Cranberries



## Zubereitung

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kürbiskernmehl, den Dinkelgrieß, den Kokosblütenzucker, den Vanillezucker und das Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eier und das geschmolzene Kokosöl dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Nach und nach die Milch hinzugeben. Dabei berücksichtigen, dass das Kürbiskernmehl noch etwas nachquillt. Die Konsistenz so einstellen, dass der Teig schwer vom Löffel fällt. Die Äpfel würfeln und mit den Johannisbeeren unter den Teig heben. Eine Kuchenform einfetten und den Teig hineingeben. Auf der mittleren Ofenschiene für 35 Minuten backen.