



---

## Kürbiskuchen

### Zutaten

---

350 g Dinkel, fein gemahlen  
250 g fein gemahlene Mandeln  
2 TL Weinsteinbackpulver  
270 g Honig  
3 TL Zimt  
½ TL gemahlener Piment  
1 gute Prise Salz  
2 TL fein geriebene Orangenschale  
300 g Butternut-Kürbis  
100 g gehackte Mandeln  
80 g getrocknete Aprikosen  
200 g Butter  
4 Eier

### Zubereitung

---

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).  
Dinkelvollkornmehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, gehackte Mandeln (evtl. 2 EL für die Garnitur zurückbehalten), Gewürze und Orangenschale in einer Schüssel vermengen.  
Kürbis waschen und grob raspeln. Getrocknete Aprikosen hacken. Beides zum Mehl geben und untermischen.  
Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen.  
Eier und Honig schaumig schlagen, mit der Butter zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und kurz mit dem Handmixer verrühren.  
Eine Kastenform (30 cm) mit Butter fetten und den Teig einfüllen.  
Im unteren Ofendrittel 50 bis 60 Minuten backen (nach 50 Minuten Garprobe machen!), aus dem Ofen nehmen und noch 10 Minuten auf einem Rost ruhen lassen bevor der Kuchen aus der Form gestürzt wird. Kuchen auskühlen lassen. Dann kann der Kuchen noch mit einem Schokoguss bestrichen und mit den zurückbehaltenen gehackten Mandeln verziert werden.

### Schokoladenguss

---

100 g Butter  
30 g Kakao  
40 g Honig  
2 Msp. Vanille

Butter mit Honig sanft schmelzen lassen, Kakao und Vanille einrühren. Fertig!

---