

Kürbis-Schoggi-Mandelkuchen



4 - 5 Personen

100	g	Zucker
4		Eier
1		Zitrone, Schale
1	TL	Zimtpulver
1	Prise	Salz
130	g	Mandeln gemahlen
100	g	schwarze Schoggi
300	g	Kürbisfleisch, fein gerieben (Potimarron oder kleiner Knirps)
100	g	Dinkel Weissmehl
1	TL	Backhupf (Backpulver)
		Puderzucker

Zucker und Eier schaumig rühren, bis die Masse ganz hell wird. Die Schokolade mit einem grossen Messer, fein zerbröckeln oder in einem Cutter grob hacken. Das Kürbisfleisch an der Röstiraffel oder mit einer Küchenmaschine fein raffeln. Zitronenschale, Zimt, Salz, Mandeln und Schoggi zur Masse geben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und im Wechsel mit dem geraffelten Kürbis unter die Masse ziehen. Teig in eine ausgebutterte Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C etwa 35 - 40 Minuten backen.

Kann einige Tage an einem kühlen Ort gelagert werden.
(Ideal zum Vorbereiten)