



SÜSSKARTOFFEL-WALNUSSE-KUCHEN



Für 4 kleine Kuchen

FÜR DEN RÜHRKUCHEN:

300 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g gemahlene Walnüsse
¼ TL Salz
2 TL Weinstein-Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
4 Eier (Größe M)
180 g Zucker
150 ml neutrales Pflanzenöl
Zesten von ½ unbehandelten Orange
1 TL Vanilleextrakt
ca. 50 ml Milch
300 g Süßkartoffeln (geschält und fein geraspelt)
50 g Walnüsse, grob gehackt

AUSSERDEM:

Puderrucker zum Bestäuben
(nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Vier Formen für Mini-Kastenkuchen (15 cm Länge) einfetten und mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen.

Mehl, gemahlene Nüsse, Salz, Backpulver und Zimt mischen und beiseitestellen.

Eier mit Zucker einige Minuten schaumig schlagen. Öl, Orangenzesten und Vanilleextrakt unterrühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch nur so lange unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Süßkartoffelraspel und Walnüsse mithilfe eines Teigschabers oder Kochlöffels ebenfalls nur so lange wie nötig untermengen.

Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen. Auf Einschubhöhe 3 mit geringer Dampfzugabe (VarioSteam) ca. 35 Minuten backen. Per Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist.

Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderrucker bestäuben.