



SÜSSKARTOFFEL-WALNUSS-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:

Staubzucker 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, Orangen-
zesten und Vanilleextrakt unterrühren. Die Mehlmischung ab-
wechselnd mit der Milch nur so lange unterrühren, bis ein homo-
gener 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 Staubzucker bestäuben.