

Pastinakenkuchen

von hr4-Reporterin Sina Philipps

Zutaten (für 1 Springform):

- 1 mittelgroße Pastinake (250-300 g)
- 150 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Zuckerrübensirup
- 4 Eier
- 2 EL Milch
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamom
- etwas frische Muskatnuss
- Prise frisch gemahlener Pfeffer
- Prise Salz

Zubereitung:

Die Pastinake säubern, schälen und fein raspeln. Butter mit Zucker, Vanilleextrakt und Zuckerrübensirup schaumig schlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und alles zu einer luftigen Masse aufschlagen.

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und die Gewürze unterrühren, bei Bedarf die Milch in den Teig geben. Zum Schluss die geraspelte Pastinake unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180°C ungefähr 40 bis 50 Minuten backen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Anstelle von Pastinaken können auch Möhren oder Zucchini verwendet werden.