



Süßkartoffel-Kuchen

mit Walnüssen & Frischkäsecreme



Zutaten für 1 Gugelhupfform:

Für den Teig

400 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL Kardamom
1 Prise Nelkenpulver
1/2 TL Vanillepulver
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
150 ml neutrales Pflanzenöl
Abrieb 1/2 Orange
Saft 1 Orange (ca. 100 ml)
300 g Süßkartoffeln
50 g Walnuskerne

Die Süßkartoffeln waschen und in einem Kuchengerät oder mit der Hand fein raspeln. Trockene Zutaten, bis auf den Zucker, für den Teig in einer Schüssel vermischen. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.

Feuchte Zutaten wie Öl, Orangensaft und Abrieb der Orange miteinander vermischen und zu den trockenen Zutaten geben.

Die Ei-Masse hinzugeben und schließlich die geriebenen Süßkartoffeln und die grob gehackten Walnüsse unter den Teig heben. Eine Gugelhupf-Kuchenform einfetten und den Teig hineingeben.

Im heißen Ofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze 45 – 50 Min backen. Mit einem Holzstäbchen in den Teig stecken, um zu prüfen, ob er durchgebacken ist.

Crème

175 g Frischkäse natur
40 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Während der Backzeit die Zutaten für die Frischkäsecreme verrühren. Den Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, dann stürzen und mit Frischkäsecreme bestreichen oder diese zum Kuchen dazu servieren.