Einfacher Kürbiskuchen ohne Zucker

Dieser Kürbiskuchen ohne Zucker ist super einfach gemacht. Durch das Kürbispüree ist er sehr saftig, die Gewürze und der Ahornsirup machen ihn besonders aromatisch.

☆☆☆☆☆ noch keine Bewertungen

ZUBEREITUNGSZEIT	BACKZEIT
15 Min.	45 Min.

GERICHT	LAND & REGION	PORTIONEN
Backen, Nachtisch	American	1 Backform

ZUTATEN

- 220 g Mehl
- 2 TL Zimt
- ¼ TL Kardamom
- ¼ TL Ingwer Pulver
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kokosöl* flüssig
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt*
- 250 g Kürbispüree*
- 100 g Ahornsirup* oder Honig
- Weiche Butter für die Form
- Optional: zuckerfreie Schokodrops

ANLEITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen.
2. Vermische alle trockenen Zutaten, Mehl, Zimt, Kardamom, Ingwer, Backpulver und Salz in einer Schüssel.

3. Verrühre die Eier miteinander. Gib Vanilleextrakt, Kürbispüree und Ahornsirup dazu. Rühr dann nach und nach die Mehlmischung unter.
4. Optional kannst du jetzt die Schokodrops unterheben.
5. Fülle den Teig in die Gugelhupfform und lass den Kürbiskuchen etwa 45-50 Minuten backen. Am besten mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen fertig ist.
6. Den Kürbiskuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

NOTIZEN

Du kannst auch eine Springform oder Kastenform verwenden. Leg diese dann noch zusätzlich mit Backpapier aus. Die Backzeit ist dann etwas kürzer, ca. 30-40 Minuten. Teste am besten zwischendurch mit der Stäbchenprobe, ob der Kuchen fertig ist.

KEYWORD

Backen ohne Zucker, Herbst, Kürbis, Kürbiskuchen

Hast du das Rezept ausprobiert?

Schreib mir gerne einen Kommentar!