

PELZMANN KERNÖLKUCHEN

4 Eier
100 g Wasser
200 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Pelzmann Kürbiskernöl
250 g Mehl
1 EL Backpulver
50 g Staubzucker
Johannisbeergelee od. Preiselbeermarmelade
Schlagobers



Die vier Dotter mit Wasser, 200 g Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Pelzmann Kürbiskernöl hinzugeben. Mehl mit Backpulver sieben und unterheben. 50 g Staubzucker mit vier Eiklar steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Backzeit: bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten

Belag: Mit Johannisbeergelee oder Preiselbeer-Marmelade bestreichen. Schlagobers steif schlagen und am Kuchen verteilen.