



# Kernölkuchen



15 MIN.



10 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



## ZUTATEN

6 Eier  
100 g Kristallzucker  
150 g Staubzucker  
1 P. Vanillezucker  
1/8 | Kürbiskernöl  
1/16 | Kürbiskernöl  
1/8 | Wasser  
1/16 | Wasser  
2 P. Backpulver  
450 g Mehl

## ZUBEREITUNG

1. Ei, Wasser, Staubzucker, Kristallzucker, Vanillezucker, Kürbiskernöl, mit dem Mehl glattrühren.
2. Aufs Backblech geben
3. Bei 150 Grad ca 30 Minuten backen - oder die Gugelhupfform befeuchten, mit Mehl austauben und mit gehackten Kürbiskernen auslegen.
4. Bei ca. 150 Grad ca 1 Stunde backen.
5. Den Kuchen noch im heißen Zustand anzuckern.