

**Kürbiskuchen** ( bleibt sehr lange frisch )



3 Eigelb  
400 g Zucker  
1 Vanillinzucker  
200 g Pflanzenöl gut schaumig rühren

---

600 g Kürbisfleisch geraspelt , beim Hokkaido  
kann die Schale mit geraspelt werden  
2 Teel. Zimt  
1 Prise Salz  
150 g gem. Nüsse dazu geben , verrühren

---

500 g Mehl  
1 Backpulver

---

3 Eiweiß zu Schnee schlagen , unterheben  
große Kastenform mit Backpapier auslegen,  
bei 180 Grad 1 Std. backen,  
in der Form auskühlen lassen,  
stürzen, mit Puderzucker bestreuen.