



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

KÜRBISKERNKUCHEN

Zutaten:

5 Dotter

200 g Rohrzucker

150 g Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

1/8 Liter Wasser (warm)

250 g Mehl

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

5 EL geriebene Kürbiskerne (Ölmühle Sailer)

5 Eiklar

Kokosnussöl zergehen lassen. Dotter, Zucker und Wasser mixen und während dem Mixen das Kokosnussöl langsam begeben. Die geriebenen Kürbiskerne mit dem Schneebesen unterheben, dann die restlichen Zutaten und am Schluss den zu Schnee geschlagenen Eiklar unterheben. In eine Kastenform geben und bei 150 Grad 40-50 Min. backen (Heißluft).