

## KÜRBISCAKE MIT HASELNÜSSEN

---

300 g Butternut roh, entkernt und geraffelt

80 ml Raps- oder Sonnenblumenöl  
180 ml Milch Butternut, Öl und Milch pürieren

### Teig

250 g Halbweissmehl  
70 g Rosinen  
300 g Birnen, fein gewürfelt  
2 KL Backpulver  
½ KL Natron  
1 Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft

zusammen mischen und mit dem Püree (Butternut, Öl, Milch) vermischen

In eine ca. 32 cm lange, mit Backpapier ausgelegte Cakeform füllen

### Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 50 Min. auf der untersten Rille des Backofens

