

## 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.