**Kürbiskernkuchen**

Zutaten für einen grünen Rührkuchen

125 g Butter

100 g Kürbiskernöl

250 g Zucker

300 g (Dinkel)Mehl

100 g gehackte Kürbiskerne

1 Backpulver

4 Eier, getrennt

Butter mit Kürbiskernöl schaumig rühren, Zucker dazugeben, weiterrühren.

Eier trennen. Eigelb dazugeben und weiterrühren, Eiweiß zu Schnee schlagen.

Mehl, Backpulver und gehackte Kürbiskerne unterrühren.

Eischnee unterheben.

Teig in einer gefetteten Kastenform bei mittlerer Hitze etwa 50 min backen.

Wenn man den Teig auf ein Backblech gibt, verkürzt sich die Backzeit entsprechend.