

Pastinakenkuchen

ERGIBT 1 KUCHEN FÜR 8 PERSONEN



Zimtglasur

120 g Puderzucker
60 ml Milch
½ TL Zimt
¼ TL Salz

Für die Zimtglasur in einer Schüssel Puderzucker, Milch, Zimt und Salz zu einer glatten Masse verrühren, die sich noch träufeln lässt. Bei Bedarf mit etwas mehr Puderzucker andicken.

Pastinakenkuchen

140 g Mehl	100 g Kristallzucker	260 g Pastinaken, geschält,
1 TL Natron	90 g hellbrauner Zucker	gerieben
½ TL Ingwer, gemahlen	2 TL Salz	130 g Walnüsse, gehackt,
¾ TL Zimt, gemahlen	1 Ei + 1 Eigelb	leicht geröstet
120 ml Walnussöl	½ Tasse Pastinakenpüree	50 g Korinthen
60 ml Olivenöl	1 EL Vanilleextrakt	100 g Rosinen

Für den Kuchen den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Mehl mit Natron, Ingwer und Zimt sieben. Walnussöl, Olivenöl, die beiden Sorten Zucker und das Salz verrühren. Ei, Eigelb, Pastinakenpüree und Vanille unterrühren. Dann die Mehlmischung hinzufügen und glatt rühren, dabei aber nicht zu lange und nicht zu kräftig schlagen. Die geriebenen Pastinaken, die Walnüsse, Korinthen und Rosinen unterheben. Eine Kastenform (30 cm lang) mit Pflanzenöl einsprühen oder leicht einölen und mit Mehl austreuen. Den Teig in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen, bis ein in der Mitte des Kuchens eingestochenes Stäbchen sauber wieder herauskommt. Den Kuchen in der Form leicht abkühlen lassen, dann auf ein Drahtgitter stürzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Zimtglasur über den Kuchen gießen.

Pastinakenpüree

3 Pastinaken, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
Milch

Für das Pastinakenpüree die drei Pastinaken in einer Sauteuse mit geradem Rand schwenken. Mit Milch bedecken und den Topf mit Backpapier abdecken. Bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und die Pastinaken weich kochen, dann abgießen und die Milch auffangen. Die Pastinaken im Mixer pürieren; dabei so wenig wie möglich von der Milch hinzufügen, bis ein glattes Püree entsteht. Zum Abkühlen beiseitestellen.

