

Kürbis-Blondies mit Olivenöl

Für 1 quadratische Springform (ca. 24 cm)



Für den Teig:

1 kleiner Hokkaidokürbis
(ca. 300g)
200 ml Olivenöl
200 g brauner Zucker
1 EL Pumpkin Spice
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Salz
2 Eier (Größe M)
360 g Weizenmehl Type 550
oder Dinkelmehl Type 630
2 TL Backpulver
100 g weiße Schokolade,
grob gehackt
1 Handvoll Pekannüsse,
grob gehackt

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Springform (ca. 24x24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Den Hokkaidokürbis waschen, säubern und vierteln. Die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Die Kürbisviertel auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (untere Schiene) 35-40 Minuten backen, bis sie weich sind. Nach Belieben das Kürbisfleisch von der Haut kratzen und fein pürieren oder den kompletten Kürbis mit Schale verwenden und fein pürieren. 300 g Püree abmessen und beiseite stellen. Vollständig abkühlen lassen.
3. Die Backofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren.
4. In einer Schüssel Kürbispüree, Olivenöl, Zucker, Pumpkin Spice, Vanille, Salz und Eier vermischen, bis sich alles gut verbunden hat. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Dazugeben und alles gut verrühren, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind.
5. Schokolade unter den Teig heben und diesen anschließend in die Form geben. Glatt streichen, Pekannüsse darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 35 Minuten backen. Per Stäbchenprobe testen, ob die Blondies gar sind.