

## **Pastinaken-Kuchen**

von Laura Hebling und Nikolai Wystrychowski aus Münster

### **Zutaten**

350 g Pastinaken (fein geraspelt)

250 g Rapskernöl

4 Eier

150 g Rübenzucker (kristallin)

200 g frisch gemahlene Mandeln (oder Walnüsse)

1 Prise Meersalz

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

300 g Dinkel-Vollkornmehl

2 TL Weinsteinbackpulver

75 g Kakaonibs

1 Prise Piment (gemahlen)

200 g dunkle Kuvertüre

120 g Saure Sahne

z.B. kandierte Mandarinen-Stücke

### **Zubereitung**

Pastinaken schälen und fein reiben. Die Schale einer Biozitronen abreiben oder fertige Zitronenzesten verwenden. Öl, Eier und Zucker schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Piment, Salz, Zitronenzesten, Kakaonibs, und Pastinakenraspeln hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, in den Teig sieben und gründlich untermischen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Kuchenform (26 cm) einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen etwa 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Für das Topping Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und saure Sahne unterrühren. Das Topping auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Nach Wunsch mit kandierten Früchten verzieren, z.B. Mandarinen.