



Schälen oder nicht schälen?

Das hängt von der Sorte ab. Der Orange Knirps (Hokkaido), der Butternut und der Muscade-Kürbis haben eine besonders dünne Schale, die beim Kochen weich wird und mitgegessen werden kann.

Kürbis-Cake

🕒 35 MIN. + 1 STD. BACKEN

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

200 g Butter, weich
250 g Zucker
 ¼ TL Salz
4 Eier

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter-rühren. Ein Ei nach dem andern darunter-rühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

400 g Butternut-Kürbis
150 g Mehl
100 g gemahlene geschälte Mandeln
1 TL Backpulver
1 TL Zimt

Kürbis schälen, an der Röstiraffel reiben (ergibt ca. 350 g), mit dem Mehl, den Mandeln, dem Backpulver und dem Zimt in einer Schüssel mischen, darunter-mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

1 Bio-Orangensaft
200 g Puderzucker

Von der Orange ½ dl Saft auspressen, mit dem Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Glasur über den Cake giessen. Von der Orange die Schale über den Cake reiben.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

STÜCK (%): 309 kcal, F 15 g, Kh 39 g, E 4 g