

KÜRBIS-MANDEL-KUCHEN mit Frosting

Aus der gusseisernen Pfanne 30cm

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 45 Min



So wird's gemacht:

Backofen mit der gusseisernen Pfanne im Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl zugeben, 20 Sek/Stufe 2 vermischen und 5 Min ziehen lassen.

In dieser Zeit Walnüsse hacken. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, Mandeln und gehackte Walnüsse dazugeben und 30 Sek/Stufe 4 rühren.

Gusseiserne Pfanne aus dem Ofen nehmen, auf dem Kuchengitter abstellen, gut einfetten und den Teig einfüllen. Die gusseiserne Pfanne wieder in den Backofen geben und 45 Min backen.

Abkühlen lassen.

Für das Frosting Schmetterling einsetzen und Sahne steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Zimt zugeben und 15 Sek/Stufe 2 vermischen.

Das Frosting auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit Pistazienkernen servieren.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 150 g Öl
- 50 g Walnüsse
- 250 g Mehl
- ½ Pck Backpulver
- ¼ TL Salz
- 1 TL Zimt
- 100 g gemahlene Mandeln

Für das Frosting:

- 200 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 50 g Pistazienkerne

Gutes Gelingen, Deine Melli