

Kürbis-Cake - Süsses oder Saures? Dieser Cake verlangt keine Entscheidung, er vereint beide Geschmacksrichtungen zu einem harmonischen Ganzen.

1 Vanilleschote
300 g Kürbis gerüstet gewogen
1 dl Orangensaft
100 g Dörraprikosen säuerlich
100 g Butter weich
175 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
250 g Mehl
100 g Mandeln gemahlen geschält
1 Päckchen Backpulver
Puderzucker zum Bestreuen

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen. Den Kürbis in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit der Vanilleschote, den Vanillesamen und den Orangensaft zugedeckt weich kochen. Dann den Deckel entfernen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Die Vanilleschote entfernen. In einem hohen Becher den Kürbis mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.

Die Dörraprikosen in kleine Würfel schneiden.

Eine Cakeform von 25 cm Länge mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker und dem Salz 2 Minuten aufschlagen. Dann nacheinander die Eier beifügen und alles glatt rühren. Zuletzt das Kürbispüree und die Dörraprikosen untermischen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen und unter die Kürbismasse heben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen.

Den Cake im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.