

We love baking - Kastenform - 24 cm



Art.-Nr. 661608

STÄDTER®

Pumpkin-Spice-Kuchen mit Halloweenfrosting

FÜR EINE KASTENFORM 24 CM X 10 CM |
ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN | BACKZEIT: 40 UND 30 MINUTEN

Zutaten für die Kürbismasse: 2 Eier; 90 g Zucker; 90 g Rohrzucker; 2 TL Pumpkin Spice Gewürz; 120 ml Sonnenblumenöl; ½ Hokkaidokürbis; 200 g Weizenmehl, Type 405; 1 TL Backpulver; ½ TL Natron; ½ TL Salz | **Zutaten für das Frischkäsefrosting:** 50 g Butter; 150 g Frischkäse; 100 g Puderzucker; STÄDTER Speisefarbe flüssig Orange | **Außerdem:** Fondant oder Marzipan; STÄDTER Speisefarbe flüssig; 4-5 Schokoladen-kekse

Zubereitung:

Als Erstes den Kürbis vorbereiten. Hierfür den Kürbis in Spalten schneiden und auf ein Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen bei 200 °C Umluft für 30-40 Minuten backen, bis er weich ist. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in einem Standmixer pürieren. 200 g für den Kuchen abwiegen und zur Seite stellen. Für die Kuchenmasse die Eier mit den beiden Zuckerarten und dem Pumpkin-Spice-Gewürz cremig aufschlagen. Dann das Sonnenblumenöl, sowie das Kürbispüree langsam zugeben und unterlaufen lassen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und Salz mischen und ebenfalls unter die Masse rühren. Alles in eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze

oder 160 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen.

Für das Frischkäsefrosting die Butter für ca. 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker mischen und zur Butter hinzugeben. Dann nochmal kurz vermischen und mit der flüssigen Speisefarbe einfärben. Anschließend das Frosting auf dem Kuchen verteilen. Die Schokoladenkekse zerbröseln und die Brösel auf das Frosting streuen.

Für die Dekoration kleine Halloweenelemente, wie Kürbisse, Geister oder Grabsteine, aus eingefärbtem Marzipan oder Fondant modellieren oder mit Ausstechformen ausstechen und auf die Torte setzen.



TWe love baking - Loaf tin - 24 cm



Item no. 661608

STÄDTER®

Pumpkin spice cake with Halloween frosting

FOR A 24 CM X 10 CM LOAF PAN |

WORKING TIME: 30 MINUTES | BAKING TIME: 40 AND 30 MINUTES

Ingredients for the base: 2 eggs; 90 g sugar; 90 g raw sugar; 2 tsp pumpkin spice, 120 ml sunflower oil; ½ Hokkaido pumpkin; 200 g wheat flour, type 405; 1 tsp baking powder; ½ tsp baking soda; ½ tsp salt | **Ingredients the cream cheese frosting:** 50 g butter; 150 g cream cheese; 100 g icing sugar; STÄDTER liquid food colour, orange | **Also:** Fondant or marzipan; STÄDTER liquid food colour; 4-5 chocolate biscuits

Preparation:

First, prepare the pumpkin. Cut the pumpkin into slices and place them on a baking tray lined with baking paper. Bake in the oven at 200 °C (fan oven) for 30-40 minutes until soft. Remove from the oven, allow to cool briefly and purée in a blender. Weigh out 200 g for the cake and set aside. For the cake mixture, beat the eggs with the two types of sugar and the pumpkin spice until creamy. Then slowly add the sunflower oil and pumpkin purée and mix in. Finally, mix the flour with the baking powder, baking soda and salt and stir into the mixture. Pour everything into a greased loaf tin and bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 30 minutes. Remove from the oven and leave to

cool completely. Then carefully turn out of the tin.

For the cream cheese frosting, beat the butter for approx. 5 minutes until light and creamy. Mix the cream cheese with the icing sugar and add to the butter. Then mix again briefly and colour with the liquid food colour. Spread the frosting on the cake. Crumble the chocolate biscuits and sprinkle the crumbs on the frosting.

To decorate, model small Halloween elements such as pumpkins, ghosts or grave-stones out of coloured marzipan or fondant, or cut them out with cookie cutters and place them on the cake.

