

Halloween-Kürbiskuchen mit Ahornsirup und Pekannüssen

Ingrédients

- 110g gehackte Pekannüsse
- 100g brauner Zucker
- 110g Butter
- 80g Ahornsirup
- 2 Eier
- 100g brauner Zucker
- 40g Ahornsirup
- 90g neutrales Öl
- 60g Vollmilch
- 200g Naturjoghurt
- 180g Mehl
- 5g Backpulver
- 100g Schlagsahne
- 2 Esslöffel Ahornsirup

Préparation

1. In ein paar Tagen ist Halloween!
2. Für diejenigen unter Ihnen, die es feiern und nach einem einfachen und schnellen Rezept für Ihr Dessert am 31.
3. Oktober suchen, sind Sie hier genau richtig Für die anderen kann dieses Rezept auch ein herbstliches Dessert sein, das vielen Leuten gefallen sollte!
4. Ich hatte auf Instagram mehrere Fragen gestellt, um herauszufinden, welches Rezept Sie zu diesem Anlass interessiert, also wie geplant ist es ein saftiger Kuchen mit Ahornsirup und Zimt, und für die Dekoration haben Sie Kürbis gewählt.
5. Ich habe mich also mit einem klassischen Ring und Aluminiumfolie aufgemacht, um eine Kürbisform zu kreieren, ohne eine Form zu kaufen, die ich nur einmal im Jahr verwenden würde.
6. Was die Dekoration angeht, können Sie die Schlagsahne auch orange färben, um ein noch mehr Kürbis-Ergebnis zu erzielen!
7. Zutaten : Ich habe das Vanilleextrakt von Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
8. Ich habe den Ahornsirup und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
9. Zubereitungszeit: 30 Minuten + 35 Minuten Backzeit + AbkühlzeitFür eine Kuchenform mit 20 bis 22 cm Durchmesser Um die Form vorzubereiten: Um eine Kürbisform zu machen, ohne eine spezielle Form zu kaufen, nehmen Sie eine runde Form.
10. Verwenden Sie Aluminiumfolie, um die gewünschte Form zu erstellen (Sie können sich helfen, indem Sie die gewünschte Form auf ein Blatt Papier darunter zeichnen).
11. Legen Sie dann Backpapier rundherum, um den Kuchen zu backen.
12. Die Karamellsoße mit Ahornsirup und Pekannüssen: gehackte Pekannüsse brauner Zucker Butter Ahornsirup Geben Sie alle Zutaten in einen Topf und kochen Sie, bis die Butter geschmolzen und der Zucker aufgelöst ist, aber nicht länger.
13. Gießen Sie die Mischung auf den Boden der Form.
14. Der Vanillekuchen mit Ahornsirup: 2 Eier brauner Zucker Ahornsirup neutrales Öl Vollmilch

Naturjoghurt Mehl Backpulver Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Ahornsirup.

15. Fügen Sie das Öl, dann die Milch und den Joghurt hinzu.

16. Integrieren Sie schließlich das Mehl und das Backpulver.

17. Gießen Sie den Teig in die Form.

18. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 160-170°C für 35 Minuten (die Spitze eines Messers sollte trocken herauskommen).

19. Lassen Sie abkühlen, bevor Sie die Schlagsahne zubereiten.

20. Die Schlagsahne & die Fertigstellung: Schlagsahne 2 Esslöffel Ahornsirup Einige Pekannüsse Schlagen Sie die Sahne mit dem Ahornsirup, bis Sie eine Schlagsahne erhalten.

21. Spritz die Schlagsahne auf den Kuchen und dekorieren Sie ihn dann mit Stückchen von Pekannüssen, um die Form eines Kürbisses zu imitieren, bevor Sie sich verwöhnen lassen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com