Pompoenbrood

Ingrédients

· 130g kristalsuiker
· 60g muscovadosuiker of rietsuiker
· 20g poedersuiker
· 2 eieren
· 420g pompoenpuree
· 60g melk
· 260g bloem
· 4g bakpoeder
· 3g baksoda
· 5g gemalen kaneel + een beetje voor de decoratie
· 1g gemalen gember
· 0,5g gemalen nootmuskaat
· 1 snufje zout
· 160g mascarpone
· 100g volle room
· 115g boter
· 130g kristalsuiker
· 60g muscovadosuiker of rietsuiker
· 2 eieren
· 420g pompoenpuree
· 60g melk
· 260g bloem
· 4g bakpoeder
· 3g baksoda
· 5g gemalen kaneel
· 1g gemalen gember
· 0,5g gemalen nootmuskaat
· 1 snufje zout
· 160g mascarpone
· 100g volle room
· 20g poedersuiker

Préparation

1. U kent waarschijnlijk al het bananenbrood, maar wat dacht u van pompoenbrood?

2. Een heerlijke cake met pompoen en specerijen, zeer luchtig en bedekt met een romige glazuur van mascarpone, erg populair in de Verenigde Staten waar ze veel pompoenen gebruiken in zoete recepten: muffins, taart, cake... Het recept is heel eenvoudig, als u zelfgemaakte pompoenpuree gebruikt, zorg er dan voor dat deze goed stevig is, niet te vochtig om de uiteindelijke textuur van de cake te veranderen.

3. Ingrediënten :Ik heb pompoenpuree & gemalen kaneel gebruikt Koro: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).

4. Bo shoppinglijst : boter kristalsuiker muscovadosuiker of rietsuiker poedersuiker 2 eieren pompoenpuree melk bloem bakpoeder baksoda gemalen kaneel + een beetje voor de decoratie gemalen gember 0, gemalen nootmuskaat 1 snufje zout mascarpone volle room Bereidingstijd : 25 minuten + 1 uur baktijd Voor een cake van 24 cm lang (ik heb een cake van 20 cm & 3 muffins gemaakt met deze hoeveelheden) : De cake : boter kristalsuiker muscovadosuiker of rietsuiker 2 eieren pompoenpuree melk bloem bakpoeder baksoda gemalen kaneel gemalen gember 0, gemalen nootmuskaat 1 snufje zout Smelt de boter met de specerijen (kaneel, gember, nootmuskaat).

5. Voeg de suikers toe, daarna de eieren één voor één.

6. Voeg vervolgens de pompoenpuree, het zout en de melk toe.

7. Meng in een aparte kom de bloem, het bakpoeder en de baksoda en zeef het mengsel.

8. Voeg de droge ingrediënten toe aan het eerste mengsel.

9. Giet het beslag in een ingevette en met bloem bestoven cakevorm of bekleed met bakpapier.

10. Bak in de oven op 160°C gedurende ongeveer 50 minuten tot 1 uur, afhankelijk van uw oven, de punt van een mes dat in de cake is gestoken moet droog zijn.

11. Laat afkoelen en haal uit de vorm voordat u verdergaat met het glazuur.

12. Het glazuur : mascarpone volle room poedersuiker Een beetje gemalen kaneel Klop de room, de mascarpone en de poedersuiker tot een stevige slagroom.

13. Smeer het glazuur over de cake, bestrooi met een beetje kaneel en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com