

Herbstlicher Genuss

Butternut Pumpkin Cake with Peanut Butter Cream and Chocolate Chips

Kürbiskuchen mit Erdnussbutter Crème und Schokodrops

Teig:

3 Eier

200g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

250ml Öl

250g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250g gemahlene Haselnüsse

1 Teelöffel Zimt

250g geriebener Butternut-Kürbis

Crèmefüllung:

200g Frischkäse natur

100g Erdnussbutter

100g Puderzucker

100g gehackte gesalzene Erdnüsse

100g Schokodrops

Dekor:

100g Frischkäse

100g Quark

Vanillezucker/Zimt

Dunkle Kuvertüre

Marzipandecke

Fondant

Lebensmittelfarben

Backanleitung:

Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz verquirlen. Anschließend Öl unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse unterrühren. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und Kürbis fein reiben. Kürbis und Zimt unter den Teig heben. Den Teig in eine runde Backform geben und ungefähr 60 Minuten bei 175°C backen. Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu alle Zutaten miteinander vermengen. Ausgekühlten Kuchen in Boden und Deckel teilen und Creme dazwischen verteilen. Für die Birkenstammoptik Quark, Frischkäse Zimt und Vanillezucker miteinander verrühren und die Torte damit einstreichen. Marzipan ausrollen und auf den Deckel legen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Backpinsel Streifen auf die Frischkäse-Quarkschicht und Jahresringe auf den Marzipandeckel pinseln. Aus mit Lebensmittelfarbe eingefärbten Fondant Herbstmotive modellieren (Eule, Eichhörnchen, Igel, Champignons, Pfifferlinge, Fliegenpilz, Eicheln, Kastanien, Hagebutten, Herbstblätter und was einem noch so einfällt) und auf der Torte platzieren.

Viel Spaß beim nachbacken ☺

