Kürbis-Cranberry-Torte

Die Kürbis-Cranberry-Torte ist der ideale Kuchen für liebe Gäste im Herbst. Das Rezept hierfür stammt aus den USA.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Janet Hudson

Zutaten

120 g	Mehl
1 Handvoll	Mehl (zum Bestreuen)
0.5 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 TL	Zimt
1 TL	Ingwer
0.5 TL	Muskatnuss
0.5 TL	Salz
3 Stk.	Eier
250 g	Rohrzucker
250 g	Kürbisse
120 g	Cranberries

Für den Belag

350 g	Frischkäse
250 g	Staubzucker
500 g	Haselnusscreme
8 EL	Ingwer

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Cranberry-Torte zuerst den Backofen auf 190°C vorheizen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Ingwer, Muskatnuss und Salz mischen.

2. Die Eier mit dem pürierten Kürbis verrühren und mit dem Zucker zu der Mehl-Mischung geben. Zuletzt die getrockneten Cranberries unterrühren.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen und glattstreichen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.

4. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu den Ingwer reiben und mit dem Frischkäse, Staubzucker und der Haselnusscreme verrühren.

5. Den abgekühlten Tortenboden in vier Stücke schneiden und mit einem Stück eine Auflaufform (oder große Kuchenform) auslegen. Mit einem Fünftel der Füllung bestreichen und ein weiteres Stück Tortenboden darauf legen.

6. Abwechselnd weiter schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind, zuletzt mit der restlichen Füllung bedecken. Nach Belieben garnieren und servieren.

Tipp

Als Dekoration für die Kürbis-Cranberry-Torte bieten sich Toffees, Pralinen oder Nüsse an.