

Kürbiscake

Für 2 kleine Cakeformen von 20 cm (oder ca. 12 Muffinsförmchen)



Basis für Kürbispüree

500 g Kürbis, geschält, gewürfelt

Im Dampf oder in etwas Salzwasser garen, abtropfen lassen, pürieren.

Bemerkungen:

- Die fertige Menge Püree kann, je nach Kürbissorte, zwischen 200 – 400 g variieren.
- Das Püree kann sehr gut tiefgekühlt werden und dient als Basis für salzige und süsse Rezepte.

Kürbiscake

3 Eier

In einer Schüssel cremig schlagen.

200 g Kürbispüree

Beifügen, mischen.

120 g Greyerzer, gerieben

100 g Schinken, fein geschnitten

50 g Dörrtomaten, fein geschnitten

20 g Kürbiskernöl

Beifügen, mischen.

Salz, Pfeffer, Paprika

Würzen.

180 g Mehl

2 KL Backpulver

Zusammen mischen und unter die Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht. In die vorbereiteten Formen giessen.

Im unteren Teil des Ofens bei 180°C während 20 – 25 Minuten backen.

Bemerkung:

Backzeit für 1 grosse Cakeform von 25 cm: 50 bis 60 Minuten.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf

www.grangeneuve.ch/weiterbildung/

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 103 – Dezember 2022