Nah&Frisch

www.manner.com Professional

Manner Kürbiskuchen mit Frischkäse Frosting und Neapolitaner Schnitten

Kuchen & Gebäck Herbst Kinder Kuchen

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier gemeinsam mit dem Kristallzucker, dem Kürbispüree und dem Öl in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Das Mehl, das Backpulver und die gehackten Schnitten miteinander vermengen, hinzugeben und zügig unterrühren.
Den Teig gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen!
Den fertig gebackenen Kürbiskuchen aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.
Für das Frosting Staubzucker, Frischkäse und Mascarpone vermengen und gleichmäßig auf dem Kürbiskuchen verteilen.
Mit gehackten Manner Schnitten verzieren.

Zutaten

- 4 Eier
- 300 g Kristallzucker
- 500 g Kürbispüree
- 200 ml Pfl anzenöl
- etwas Zimt
- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Neapolitaner Schnitten
- 2 Pkg. Frischkäse
- 200 g Mascarpone
- 100 g Staubzucker