

Pumpkin Cake

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Schwere Früchte-Sandmasse:**

2 Eier (Grösse M)
125 g Rohrzucker
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Stk. Orange davon 2 EL Saft und die abgeriebene Schale
1 Stk. Zitronen abgeriebene Schale
1 TL Lebkuchengewürz
½ TL Zimt
150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
80 g Rosinen
50 g Walnüsse
250 g Kürbis, z.B. Hokkaido geraspelt
200 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Natron
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Frischkäse-Füllung:

300 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
300 g Mascarpone
120 g Puderzucker

Marzipan-Kürbisse:

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour
120 g Dr. Oetker Marzipan

1 Vorbereiten:

Eine Springform mit Ø 20 cm mit Dr. Oetker Backspray einfetten und den Boden mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Schwere Früchte-Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille-Zucker, Orangensaft, Orangenschale, Zitronenschale und Gewürzen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Öl kurz einrühren. Die Hälfte der Rosinen, Walnüsse und Kürbispel mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Mehl mit Natron und Backpulver vermischen und 1/3 davon unter die Masse rühren. Übrige Rosinen, Walnüsse und Kürbispel mit der übrigen Mehlmischung unterheben.

3 Die Masse in die befettete, am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 50 Minuten

Den erkalteten Kuchen einmal horizontal durchschneiden.

4 Frischkäse-Füllung:

Für die Füllung die Zutaten verrühren. Den Kuchen mit der Hälfte der Füllung zusammensetzen und die übrige Crème auf der Oberfläche verstreichen.

5 Marzipan-Kürbisse:

Den grössten Teil des Marzipans mit Speisefarben (rot und gelb) bis zum gewünschten Farbton verkneten und Kürbisse formen. Den restlichen Teil des Marzipans mit grüner Speisefarbe einfärben und damit den Kürbisstrunk formen und auf die Kürbisse geben. Die Augen mit Chocolate Garnierschrift aufspritzen.

6 Die Torte vor dem Servieren mit Kürbissen dekorieren.