

## Umgedrehter Kürbiskuchen mit Pecannüssen und Cranberries

240 Gramm	Butter (evt. weniger)
200 Gramm	Brauner Zucker
200 Gramm	frische Cranberries
120 Gramm	geröstete grob gehackte Pecannüsse
2	groß. Eier
250 Gramm	Kürbispüree
90 ml	Öl
200 Gramm	Weizenmehl Type 405
1 ½ Teel.	Backpulver
200 Gramm	Zucker
1 Teel.	Zimt
¼ Teel.	Salz
	Schlagsahne zum Servieren



Den Backofen auf 175°C vorheizen. Den Boden einer quadratischen Backform (22 cm Kantenlänge) mit Backpapier auslegen. -> runde Tortenform

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den braunen Zucker zufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Die Mischung in den Boden der Form gießen.

In einer mittleren Schüssel Cranberries und Pecannüsse mischen, auf die Butter-Zuckermischung verteilen.

In einer großen Schüssel Eier, Kürbispüree und Öl verrühren. In eine weitere Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Salz zusammen sieben. Die Mehlmischung in die Kürbismischung rühren. Den Teig vorsichtig auf der Pecanschicht verteilen.

Den Kuchen etwa 35-40 Minuten (Petra 60 Minuten, s.u.) backen (Stäbchentest).

Den Kuchen auf einem Rost 10 Minuten abkühlen lassen. Eine Kuchenplatte auf die Form legen und beides zusammen umdrehen, die Form entfernen, das Backpapier vorsichtig abziehen.

Vor dem Servieren auskühlen lassen. Mit Schlagsahne servieren.

Der Kuchen kann einen Tag im Voraus gemacht werden; in Klarsichtfolie einschlagen und bei Raumtemperatur lagern.