

Pumpkin Cake

für 2 Mini-Cocotten (je 250 ml)

Zutaten

- 120 g Kürbispüree
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 40 ml Öl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 70 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1/4 TL Ingwer (gemahlen)
- 1 Prise Nelken

Zubereitung

1. Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Zwei Cocotten leicht einfetten.
3. Zucker, Ei, Öl und Vanille verrühren.
4. Kürbispüree unterheben.
5. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Gewürze mischen und einrühren.
6. Teig auf die beiden Cocotten verteilen.
7. 20–25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Warm servieren.

Hausgemachtes Kürbispüree

- 1 kleiner Hokkaido- oder Butternut-Kürbis
1. Backofen auf 190 °C vorheizen.
 2. Kürbis halbieren und entkernen.
 3. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech legen.
 4. 40–50 Minuten backen, bis weich.
 5. Fruchtfleisch herauslösen und pürieren.

Haltbarmachen

Einfrieren

- In Portionen abfüllen
- Luft rausdrücken und einfrieren
- Haltbarkeit: bis 6 Monate

Einkochen im Glas

1. Gläser sterilisieren.
 2. Püree heiß einfüllen, 1–2 cm Platz lassen.
 3. Gläser verschließen.
 4. Bei 90 °C für 60 Minuten einkochen.
 5. Abkühlen lassen.
- Haltbarkeit: 6–9 Monate