

Kürbiskuchen mit Kaffee Karamell



Zutaten für ca. 6 Stück:

Kürbiskuchen

200 g geraspelter Kürbis
60 g Cranberrys
100 g Margarine
60 g brauner Zucker
1 Vanille Zucker
2 Eier (Größe XL)
180 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 -2 EL Schokoladendrops
2 Äpfel

Karamellcreme

100 g Zucker
50 g Butter
80 ml Sahne
1 -2 TL Espressopulver instant



Zubereitung Karamellcreme:

In einer hohen Pfanne oder Topf den Zucker bei schwacher Hitze schmelzen lassen bis ein schönes hell goldenes Karamell entsteht. Den Zucker nicht rühren sondern nur leicht schütteln. Wenn der Karamell fast fertig ist, den Espresso in die Sahne geben. Die Espresso Sahne erwärmen. Dann die Butter in kleinen Stückchen in das goldgelbe Karamell einrühren bis es cremig wird. Die Espresso Sahne vorsichtig in das Butter Karamell einrühren. Vorsicht, schäumt sehr (daher eine hohe Pfanne oder hohen Topf benutzen). Die Creme weitere 2 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

Zubereitung Kürbiskuchen:

Kürbis schälen, entkernen und fein reiben. Cranberrys grob hacken. Margarine in einer Schüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker unter Rühren hinzufügen bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwas ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kürbisraspeln, Schokoladendrops und Cranberrys unterrühren. Den Teig in einer 26Ø glatt streichen Mit den geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfeln belegen. Den Kuchen bei 180° C ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Karamell darüber laufen lassen.