

# 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.