

Kürbis-Orangen-Blüte

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
400 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
150 g heiße Butter
300 g entkernter, grob geraspelter Speisekürbis (Hokkaido)

Füllung:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 ml Orangensaft
200 ml geschlagenes Schlagobers
vorbereitete Kuchenbrösel

Zum Bestreuen:

Kürbiskerne

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel einrühren. Den Kürbis unterrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Den erkalteten Kuchen 1-mal so durchschneiden, dass der Kuchenoberteil etwas dünner ist. Den Kuchenoberteil in 12 gleich große Tortenstücke schneiden. 3 Stücke davon nochmals halbieren und 3 Stücke für die Füllung zerbröseln.



5 Füllung:

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und mit Orangensaft erwärmen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers mit den Kuchenbröseln unterheben. Die Füllung auf dem Kuchenboden verteilen. Die 6 großen Kuchenstücke mit den Spitzen nach außen auf die Creme setzen die 6 kleinen Kuchenstücke leicht versetzt dazu anordnen.

6 Zum Bestreuen:

Den Kuchen kalt stellen und vor dem Servieren mit Kürbiskernen bestreuen.

