

Annas pumpakaka!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Annas pumpakaka

12 bitar

Ingredienser:

Pumpakaka

3 st ägg
3 dl rörsocker
1 msk kanel malen
0,5 msk ingefära malen
0,5 msk kardemumma malen
1 krm muskotnöt riven
3 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
1 tsk vaniljpulver
4,5 dl pumpa grov rivent ex but-
ternut, crown prince, hokkaido
1,5 dl olja neutral

Topping

50 g smörrumsvarmt
1,5 dl florsocker
1 st apelsin skalet, finrivet
200 g cream cheese
torrostade pumpakärnor

Gör så här:

Pumpakaka

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker pösigt med elvisp.

Blanda de torra ingredienserna i en skål. Vänd ner de torra ingredienserna, riven pumpa och olja i äggvispet. Häll smeten i en smörad och bröad form med löstagbara kanter, ca 24 cm i diameter.

Grädda kakan mitt i ugnen i ca 50 min. Låt kallna.

Topping

Vispa smör, florsocker och apelsinskal fluffigt. Vänd ner färskosten och rör till en jämn smet.

Bred toppingen på kakan och toppa med torrostade pumpakärnor.