

Annas pumpakaka

12 bit

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
1msk bakpulver
1tsk vaniljpulver
4,5dl pumpa grov rivent
ex butternut, crown prince, hokkaido

Topping

50 g smör rumsvarmt
1,5 dl florsocker
1 st apelsin skalet, fin rivet
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. Håll 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.



Annas pumpakaka

12 bit

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
1msk bakpulver
1tsk vaniljpulver
4,5dl pumpa grov rivent
ex butternut, crown prince, hokkaido

Topping

50 g smör rumsvarmt
1,5 dl florsocker
1 st apelsin skalet, fin rivet
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. Håll 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.



Annas pumpakaka

12 bit

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
1msk bakpulver
1tsk vaniljpulver
4,5dl pumpa grov rivent
ex butternut, crown prince, hokkaido

Topping

50 g smör rumsvarmt
1,5 dl florsocker
1 st apelsin skalet, fin rivet
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. Håll 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.



Annas pumpakaka

12 bit

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
1msk bakpulver
1tsk vaniljpulver
4,5dl pumpa grov rivent
ex butternut, crown prince, hokkaido

Topping

50 g smör rumsvarmt
1,5 dl florsocker
1 st apelsin skalet, fin rivet
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. Håll 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.

