Gresskarkladdkake med krydder og pekannøtter

Ingredienser



Kakedeig:
♥ 1,5 dl gresskarpuré (se tips)
♥ 1 egg
♥ 75 g sukker
♥ 100 g smør
♥ 2 ss rømme
♥ 2 ss melk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 120 g hvetemel

Krydderfyll:
♥ 60 g hvetemel
♥ 120 g brunt sukker
♥ 2 ts gresskarkrydder (se tips)
♥ 70 g smør

Topping:
♥ 50 g pekannøtter

Lønnesirupglasur:
♥ 2,5 dl melis
♥ 1 ss lønnesirup
♥ 1-2 ss melk

Fremgangsmåte

Kakedeig:
Visp gresskarmosen lett sammen med egg og sukker. Smelt smøret og rør dette inn i deigen sammen med rømme, melk og vanilje. Bland så inn bakepulver og deretter hvetemelet.

Krydderfyll:
Bland hvetemel, brunt sukker og krydder sammen. Tilsett smeltet smør og rør blandingen sammen til en smuldrete masse.

Montering og steking:
Finn frem en liten, rund form (20 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen.

Ha først halvparten av kakedeigen i formen og smør den jevnt utover i formen.

Fordel så over halvparten av krydderfyllet.

Ha deretter over resten av kakendeigen og smør den jevnt utover fyllet.

Fordel så over resten av krydderfyllet.

Dryss over fint hakkede pekannøtter til slutt.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 25-30 minutter. Kaken skal fortsatt virke litt bløt i midten når den er ferdigstekt.

Avkjøl kaken i formen til den er kald og flytt den deretter over på et kakefat.

Lønnesirupglasur:
Ha melis i en bolle. Tilsett lønnesirup og litt melk. Tilpass mengden melk til du får en passe tykk glasur.

Fordel glasuren over kaken før servering.

Tips

♥ Gresskarpuré kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen! Det trengs ikke så store mengder i denne oppskriften, men ferdiglaget gresskarmos kan oppbevares i kjøleskapet og brukes i **Pumpkin Spice Latte** og ulike typer bakverk, se f eks **Pumpkin Pancakes**, **Pumpkin Spice Cake** og **Pumpkin Cupcakes**.

Del opp et lite gresskar. Damp gresskarkjøttet i en kjele med litt vann, til bitene har blitt helt møre. Mos bitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos.

♥ Her på Det søte liv finner du oppskrift på ferdigblandet **Pumpkin Spice (gresskarkrydder)**. Hvis du ikke vil lage krydderblandingen, men kun bruke krydder til denne kaken her, erstatter du 2 ts gresskarkrydder med:

1 ts kanel
0,25 ts nellik
0,25 ts ingefær
0,25 ts muskat
0,25 ts allehånde

♥ Tilpass steketiden på kaken. Det er meningen at kaken skal beholde seg bløt og litt klissete konsistens. Siden kaken skal være litt bløt i midten når den er ferdigstekt, kan den lett gå i stykker når du skal ta den ut av formen. Det hjelper å la kaken stå i et par timer i kjøleskapet. Kaken blir fastere når den er kald og da blir det også lettere å få den ut av formen.

♥ Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast så den holder seg myk. Den kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarkladdkake-med-krydder-og-pekannotter