Gresskar- og valnøttbrød



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 1 dl nøytral olje (se tips)
♥ 2 dl gresskarpuré (se tips)
♥ 0,5 dl vann
♥ 3 dl sukker
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 0,5 ts muskat
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts natron
♥ 2,5 dl grovt hakkede valnøtter

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Visp eggene lett sammen med olje, ferdiglaget gresskarmos (se tips) og vann.

I en annen bolle blandes hvetemelet sammen med krydder og natron.

Ha det tørre i bollen med det våte og rør deigen raskt sammen for hånd (se tips).

Vend inn grovt hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten brødform (1 liter), som er smurt og er kledd med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 1 time (se tips).

Avkjøl kaken i formen før du løsner den fra formen og hvelver den ut.

Sikt over melis rett 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 til ulike oppskrifter.

Du lager gresskarpuréen slik:
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.
Mål opp ønsket mengde gresskarpuré (til denne oppskriften trenger du 2 dl), og oppbevar resten i kjøleskapet og bruk til å lage noe annet godt.

♥ Bruk olje med nøytral smak i denne kaken, slik som solsikkeolje eller rapsolje.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å få en mest mulig luftig konsistens på kaken. Jeg bruker kun en ballongvisp og rører for hånd.

♥ Følg med på steketiden. Kaken skal blir gjennomstekt, men ikke så mye stekt at den blir tørr. Ovner er forskjellige, så du må sjekke om kaken er gjennomstekt med en kakenål og tilpasse steketiden til din ovn. Dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på overflaten uten at den er gjennomstekt, kan du dekke over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden.

♥ Kaken kan oppbevares i romtemperatur, godt innpakket i plast. Den er også super å fryse, gjerne ferdig oppdelt i skiver, så kan du hente frem de skivene du har lyst på og varme dem i brødristeren. □□

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskar-og-valnottbrod