



KÜRBISKUCHEN MIT ORANGEN FROSTING

PUMPKIN CAKE WITH ORANGE FROSTING

Gugelhupf / Bundt Cake Pan

Zutaten Kuchen	Ingredients Cake
4 Eier	4 eggs
220 ml Sonnenblumenöl	1 cup oil
2 TL Vanilleextrakt	2 tsp vanilla extract
300 g Zucker	2 cups sugar
300 g Mehl	2 1/2 cups flour
2 TL Backpulver	2 tsp baking powder
2 TL Natron	2 tsp baking soda
2 TL Zimt	2 tsp cinnamon
1/2 TL Muskatuss	1/2 tsp nutmeg
1/2 TL Ingwer	1/2 tsp ginger
1/4 TL Nelke	1/4 tsp clove
1/2 TL Salz	1/2 tsp salt
3 Karotten	3 Karrots
viertel Hokkaido	1/4 hokkaido
viertel Butternut	1/4 butternut
Zutaten Frosting	Ingredients Frosting
250g Butter, streichzart	2 1/2 cups butter
150g Puderzucker	1 1/2 cups powdered sugar
Prise Salz	Pinch of salt
3 EL Orangensaft	3 tbsp orange juice

Zubereitung Kuchen

1. Eier, Öl, Vanille und Zucker schaumig schlagen
2. alle trockenen Zutaten mischen und dazugeben
3. Karotten und Kürbisse klein raspeln und unterheben
4. in eine gefettete und bemehlte Form geben und bei 180°C Ober/Unterhitze für ca 45 min backen
5. komplett auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. die Butter auf der höchsten Stufe 5 min schaumig schlagen
2. den Puderzucker und Salz einsieben
3. während des Mixens den Orangensaft hinzufügen

Instructions Cake

- 1. beat eggs, oil, vanilla and sugar until fluffy**
- 2. mix dry ingredients and add**
- 3. grind carrots and pumpkins and fold in**
- 4. grease and flour baking pan and pour in batter and bake at 375°F for about 45 min**
- 5. cool off completely**

Instructions Frosting

- 1. beat butter on highest speed for 5 min until fluffy**
- 2. sieve powdered sugar and salt to butter**
- 3. while beating add orange juice**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!