



PEKANNUSS KÜRBIS KUCHEN



ZUTATEN

- 1 ungebackener Tortenboden
- 400g Kürbispüree
- 2 große Eier
- 100 ml Ahornsirup
- 60g Sahne
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 2g Muskatnuss
- 100g Pekannüsse
- 130 g Cavendish & Harvey Caramel Drops gefüllt mit belgischer Schokolade

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig zu einem dünnen Kreis ausrollen und in eine runde Backform geben. Die hervorstehenden Teigkanten nach Belieben entfernen.

Eier, Kürbispüree, Ahornsirup, braunen Zucker und Sahne mit Zimt und Muskatnuss in einer Schüssel glatrühren und dann in die Teigkruste gießen.

Fügt die Pekannüsse (entweder zerkleinert oder ganz) als Topping hinzu und backt den Kuchen für 40min, bis die Kruste goldbraun ist. Lasst den Kuchen 1 Stunde lang abkühlen, gebt dann die geschmolzenen Caramel Drops auf die Pekannüsse und genießt euren Pekannuss-Kürbis Kuchen!