

# Rezept für Karotten-Kürbiskuchen mit Vanilleglasur und Marzipan

Süßes oder Saures. Happy Halloween aus Ankarsrum!

## Zutaten (Kuchen):

100 g gesalzene Butter  
225 g Zucker  
3 Eier  
200 g Butternusskürbis  
200 g Karotten  
180 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 TL Zimt  
1 TL Ingwer  
½ TL Gewürznelken



## Zutaten (Belag):

300 g Frischkäse  
100 g Butter  
300 g Puderzucker  
½ TL Vanillepulver  
250 g schwarzes Marzipan  
5-6 große Marshmallows

## Zubereitung

Karotten und Kürbiskuchen

1. Fetten und bemehlen Sie eine runde Gugelhupfform. (ca. 24 cm Durchmesser)
2. Karotten und Kürbis schälen und fein mahlen.
3. Stellen Sie auf den Ofen auf 175° C ein.
4. Montieren Sie den ANKARSRUM Assistenten mit Rührbesen und Cookie-Beater..
5. Rühren Sie bei Raumtemperatur die Butter und den Zucker.
6. Fügen Sie die Eier einzeln hinzu.
7. Fügen Sie die gemahlene Karotten und den Kürbis hinzu.
8. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und hinzufügen. Verquirlen Sie alles zu einem glatten Teig.
9. Backen Sie den Kuchen im unteren Teil des Ofens für 30-35 Minuten, entfernen Sie, sobald der Kuchen fest ist. Lassen Sie den Kuchen in der Auflaufform abkühlen.

# ANKARSRUM®

H O M E . M A D E .

# Rezept für Karotten-Kürbiskuchen mit Vanilleglasur und Marzipan

Süßes oder Saures. Happy Halloween aus Ankarsrum!

## Zubereitung

### Belag

1. Montieren Sie den ANKARSRUM Assistenten mit Rührbesen und Cookie-Beater noch einmal.
2. Frischkäse, weiche Butter, Vanillepulver und Puderzucker zu einem glatten Teig verquirlen.
3. Das Marzipan vorsichtig in eine runde Form legen, die genauso groß ist, um den ganzen Kuchen zu bedecken.
4. Den Zuckerguss auf den Kuchen geben und den Kuchen mit Marzipan umwickeln.
5. Erhitzen Sie die Marshmallows sehr kurz in einer Schüssel in einer Mikrowelle und rühren Sie zu einem Teig mit einer Gabel. Benutzen Sie die Finger oder zwei Gabeln, um den Marshmallow-Teig zu einem Spinnennetz herauszuziehen und dekoriere Sie damit den Kuchen.
6. Verwenden Sie den Rest des Marzipans, um einige Spinnen zu machen, die Sie auf den Kuchen legen können.



**ANKARSRUM®**

H O M E . M A D E .