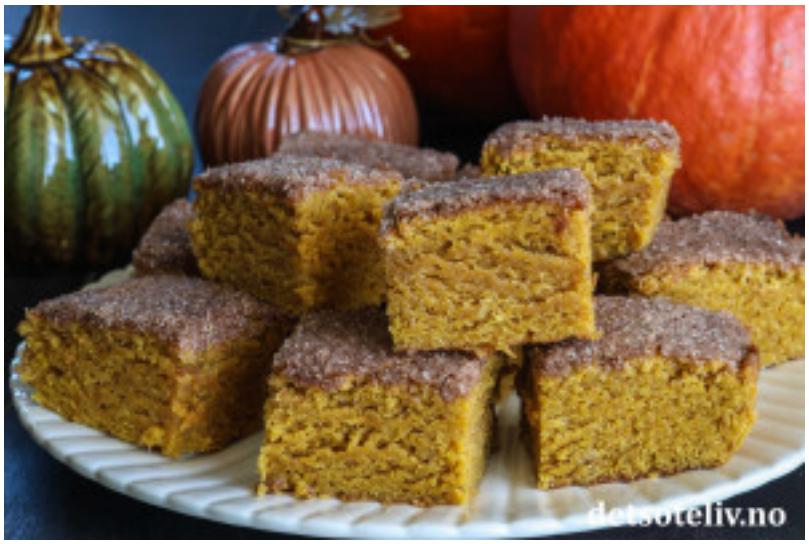
Gresskarkake med kanelsukker

Ingredienser



Gresskarkake:
♥ 300 g smør
♥ 400 g brunt sukker
♥ 300 g gresskarpuré (se tips)
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ts gresskarkrydder (se tips)
♥ 400 g hvetemel
♥ 3 ts maisenna
♥ 1,5 ts bakepulver

Kanelsukkertopping:
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland det sammen med brunt sukker, gresskarpuré og vaniljeekstrakt.

Bland inn gresskarkrydderet.

I en annen bolle blander du sammen hvetemel, maisenna og bakepulver. Bland dette inn i kakedeigen (det skal bli en temmelig tykk og kompakt deig).

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Jevn til overflaten.

Bland sukker og kanel og dryss dette på toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35–40 minutter (se tips).

La kaken avkjøles i formen før du løfter den ut og skjærer den opp i firkanter.

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 300 gram), og oppbevar resten i kjøleskapet og bruk til å lage noe annet godt.

♥ **Pumpkin Spice (Gresskarkrydder)** kan du blande selv etter oppskrift her på Det søte liv. Hvis du ikke vil lage krydderblandingen, men kun bruke krydder til denne kaken her, erstatter du 3 ts gresskarkrydder med:

1 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts ingefær
0,5 ts muskat
0,5 ts allehånde

♥ Det er altså helt riktig at det ikke skal være egg i denne kakedeigen. Og det er meningen at kakedeigen skal bli skikkelig tykk.

♥ For at kakestykkene skal få den rette konsistensen, er det viktig at du ikke steker kaken for lenge. Den ferdigstekte kaken skal bli veldig myk og litt kompakt (nærmest som en brownie, selv om denne kaken ikke inneholder noe sjokolade).

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager om de pakkes inn i plast. De er også fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarkake-med-kanelsukker