



Steirische Kürbiskernöl Torte

Zutaten:

- 6 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1 Vanillezucker
- 8 EL Kürbiskernöl
- 3 EL Milch (oder Rum wenn keine Kinder mit essen)
- 100 g geriebene Kürbiskerne
- Backpulver
- 250 g Mehl
- Ribisel (rote Johannisbeere) Marmelade zum Bestreichen

Creme:

- 200 g Topfen (Quark)
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- 6 EL Staubzucker (Puderzucker) mehr oder weniger – nach Geschmack
- etwas Orangensaft
- Ribiselmarmelade

weilers.....

- klein gehackte oder geriebene Kürbiskerne zum Verzieren

Zubereitung:

Die ganzen Eier mit dem Zucker, Vanillezucker sehr schaumig rühren. Kürbiskern-Öl, die Milch mit dem Rum dazugeben und kurz unterrühren.

Dann die geriebenen Kürbiskerne und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und bei 180 Grad ca. 45 min backen. Stäbchenprobe! Dann auskühlen lassen!

Die Torte in der Mitte durchschneiden und mit Marmelade bestreichen.

Das Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Den Topfen (Quark) glatt rühren, Staubzucker (Puderzucker) und den Orangensaft dazugeben und das steif geschlagene Obers unterheben.

Für die Tupfen ein bisschen Creme in einen Spritzsack füllen.

Die Torte in der Mitte durchschneiden, den oberen Teil mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen, mit der Ribiselmarmelade bestreichen und ca. 2/3 der Creme darauf verteilen. Den unteren Boden mit der Unterseite nach oben auf die Creme legen, die restliche Creme darauf streichen.

Zum Schluss die Torte mit den klein gehackten Kürbiskernen verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at