

# Halloweenkage

16 - 20 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

## 1 Græskarkage:

Halvér græskaret, fjern kernerne med en ske og skær skrællen af. Findel græskarkødet i en foodprocessor og rør det godt sammen med sukker og æg. Tilsæt salt, sigtet mel, hakkede mandler, bagepulver, kanel, revet appelsinskal og smeltet smør, og rør det hurtigt sammen. Fordel dejen i en smurt bradepande (22 x 30 cm), eller foret med bagepapir.

Bag kagen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle helt af i formen på en bagerist inden den pyntes.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor  
bradepande; 22 x 30 cm  
håndmixer  
rund udstikker; ø 4 cm  
rund udstikker; ø 3 cm

### Græskarkage:

375 g butternut græskar eller hokkaido  
375 g rørsukker  
5 æg str. M/L  
¼ tsk. salt  
300 g hvedemel  
2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 g)  
1 spsk. Dr. Oetker Bagepulver  
250 g smeltet smør  
revet skal fra 1 ubehandlet appelsin  
1 tsk. stødt kanel

### Glasur og edderkopper:

2 bægre pasteuriserede æggeghvider  
2 tsk. citronsaft  
330 g flormelis  
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour (eller en blanding af gul og rød)  
50 - 100 g sort fondant  
Dr. Oetker Writing Icing Decór  
Dr. Oetker Choko Pynteglasur

## ② Glasur og edderkopper:

Pisk æggehvider og citronsaft stift med en håndmixer. Tilsæt flormelis og Concentrated Orange Colour (eller en blanding af gul og rød Concentrated Colour), tilsæt farve indtil ønsket nuance opnås. Fordel glasuren i et jævnt lag over den kolde kage.

Rul den sorte fondant ud, brug evt. lidt majsstivelse for at undgå at det klistre til bordet. Udstik otte runde cirkler til edderkopperne. Fire af dem med en diameter på  $\varnothing$  4 cm og fire på  $\varnothing$  3 cm. Læg de små cirkler lidt over de store således at der dannes krop og hoved. Tegn øjne og munde med hvid og rød Writing Icing Decór.

Tegn spindelvævet på kagen med Choko Pynteglasur. Læg derefter edderkopperne på kagen og tegn til sidst ben på edderkopperne med Choko Pynteglasur.

### Tips:

Rørsukkeret kan erstattes med almindeligt sukker.

Vil du vide mere om græskar og finde flere opskrifter, så se vores side [Alt om græskar](#).