Kürbiskernpesto

100 g Kürbiskerne
50 g Parmesan
120 ml Öl (z. Bsp. Kürbiskern-, Oliven- oder Rapsöl)
1 Bund Basilikum
Prise Salz
evtl. 1 Knoblauchzehe

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Parmesan-Käse kleinreiben und die Kürbiskerne kleinhacken (beides, damit der Mixer mit dem Pesto fertig wird). Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer kurz weiter kleinhacken und damit zugleich auch zum fertigen Pesto vermischen. Nur möglichst kurz mixen, da der Basilikum sonst eine bittere Note bekommen kann.

Das fertige Pesto am besten gleich mit Pasta genießen oder sonst in luftdichten Gläsern aufbewahren. Das Pesto kann sehr gut auch für wenige Wochen in den Kühlschrank oder auch tiefgefroren werden (hält dann mehrere Monate).

Mandelbutterkuchen

Zutaten

1 Becher Sahne (den Becher weiterbenutzen)
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver (ca. 10-15g)

1 Prise Salz

Zubereitung

Sahne, Zucker, Eier, Salz verrühren; Mehl und Backpulver löffelweise unterrühren.

Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 min bei 150 Grad backen.

160 g Butter + 1 Becher Zucker schmelzen, mit 100 g Mandelblättchen mischen. auf dem Teig verstreichen. ca. 15 min weiter backen.