Kürbis-Gugelhupf mit Haselnüsse

Der Kürbis-Gugelhupf mit Haselnüsse ist ein wunderbarer Kuchen für das nächste Kaffee-Kränzchen. Das einfache Rezept passt hervorragend zum Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

350 g	Kürbisse (Hokkaido)
4 Stk.	Eier
150 g	Zucker
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
500 g	Mehl
250 ml	neutrales Pflanzenöl
1 EL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Handvoll	Haselnüsse (grob gehackt)
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 24 cm)

für den Guss

150 g	Staubzucker
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Für den **Kürbis-Gugelhupf mit Haselnüsse** eine Gugelhupf Form mit Butter einfetten und den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Den Kürbis schälen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen, nochmals zerkleinern und mit einem Mixstab pürieren.

3. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die gemahlenen Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Salz und das Öl zur Masse geben und gut verrühren.

4. Das Kürbis-Püree zum Teig geben und vermischen. Den Teig in die Gugelhupf Form geben und im vorgeheizten Backofen zirka 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

5. Den Staubzucker mit Milch zu einem dickflüssigen Guss rühren. Auf den Kuchen verteilen und je nach Belieben mit gehackte Haselnüsse bestreuen.

Tipp

Den Gugelhupf anstelle von Zucker Guss mit geschmolzener Schokolade dekorieren. Für dieses Rezept wird etwa eine 2 Liter grosse Gugelhupf Form benötigt.