Kürbis-Gugelhupf mit Zimtguss

Der Kürbis-Gugelhupf mit Zimtguss passt prima an die herbstliche Kaffeetafel. Ein Rezept, dass süß und saftig schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 20 cm)

Für den Teig

300 g	Kürbisse (Hokkaido)
3 Stk.	Eiweiß
120 g	Zucker
3 Stk.	Eigelb
120 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Staubzucker
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 TL	Spekulatiusgewürz

Für den Guss

150 g	Staubzucker
2 EL	Milch (oder etwas mehr)
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Kürbis-Gugelhupf mit Zimtguss** eine 20er Gugelhupfform ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Den Backofen anschließend auf 180°C vorheizen.

2. Dann den Hokkaido waschen, aufschneiden, das Kürbisfleisch mit Kernen ausschaben und 300g (inklusiver Schale) grob raspeln.

3. Danach die Eiweiße steifschlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

4. Nun die Eigelbe, mit der Butter, dem Staubzucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

5. Dann das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem Spekulatiusgewürz durch ein Sieb hinzufügen und unterrühren.

6. Jetzt das geschlagene Eiweiß und die Kürbisraspeln unterheben und die Masse in die Form geben. Alles ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte im Anschluss komplett auskühlen.

7. Für den Guss den Staubzucker mit etwas Milch und dem Zimt zu einer dickflüssigen Sauce anrühren, auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Tipp

Der Kürbis-Gugelhupf mit Zimtguss, schmeckt z.B. auch mit Lebkuchengewürz. Wer keinen Zimtguss mag, kann den Kuchen auch mit Schokolade glasieren.