Kürbis-Gugelhupf

Mit diesem Rezept gelingt ein unglaublich saftiger Kürbis-Gugelhupf. Stück für Stück ein Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

300 g	Kürbisse (Muskat)
1 EL	Fett (für die Form)
1 EL	Mehl (für die Form)
125 g	Butter (weiche)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Orange
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Ein simples und unschlagbar leckeres Kuchenrezept ist der **Kürbis-Gugelhupf**. Kürbis spalten, um danach Fasern wie auch Kerne zu entfernen. Die Schale der Kürbisspalten entfernen und in Würfel trennen. Einen Topf mit Wasser und den Kürbiswürfeln erwärmen und für die nächsten 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Nun mit einem elektrischen Mixer den Kürbis pürieren. Kürbispüree abnehmen.

2. Derweil die Form für den Gugelhupf einfetten und mit Mehl versetzen. Den Backofen auf 175 Grad einstellen. In einer Schüssel zimmerwarme Butter, Vanillezucker und Zucker wie auch Orangenabrieb und Salz vermischen. Mit dem elektrischen Handrührgerät für 3 bis 4 Minuten schlagen. Eier nach und nach unterrühren.

3. Backpulver in Mehl einsieben und im Wechsel mit dem Kürbispüree unterrühren. Zum Abschluss den Teig in einen Gugelhopf geben und für die nächsten 50 bis 60 Minuten in den Backofen stellen.

Tipp

Je nach Wunsch eine Kakaoglasur über den Kürbis Gugelhupf gießen.