

Kürbiskern Gugelhupf

Der Kürbiskern Gugelhupf ist eine köstliche Rezept-Idee mit Kürbiskernöl aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

| | |
|---------------|---|
| 6 Stk. | Eier |
| 175 g | Zucker |
| 240 g | Butter (weich, zimmerwarm) |
| 60 g | brauner Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt) |
| 100 ml | Kürbiskernöl |
| 280 g | Mehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 100 g | Kürbiskerne (gerieben) |
| | Staubzucker |
| 1 Stk. | Backform |

Zubereitung

1. Für den **Kürbiskern Gugelhupf** eine 24 cm Form einfetten. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen. Den Zucker zu Zucker zum Eiweiß geben und zu festem Eischnee schlagen.
3. Die weiche Butter mit braunen Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Die Eidotter nach und nach einrühren, das Kürbiskernöl hinzufügen und unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit Backpulver und geriebenen Kürbiskerne vermengen, zur Masse sieben und verrühren. Abschließend den Eischnee unterheben.
5. Im Backofen zirka 55-60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.
6. Vom Ofen nehmen, 15 Minuten auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter oder Teller stürzen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Tipp