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