Kürbiskernöl-Gugelhupf

Der Kürbiskernöl-Gugelhupf ist locker, flaumig und schmeckt wunderbar. Das Rezept für die herzhafte Mehlspeise kommt aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

5 Stk.	Eier
150 g	Zucker (braun)
1 Packung	Vanillezucker
100 ml	Kürbiskernöl
100 ml	Wasser
200 g	Weizenmehl
100 g	geriebene Haselnüsse
2 TL	Backpulver
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Kürbiskernöl-Gugelhupf** den Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das Kürbiskernöl, Vanillezucker und Wasser unterrühren. Das Mehl, geriebene Haselnüsse und Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Masse heben.
3. Den Teig in eine befettete Gugelhupf-Form füllen und im Backofen zirka 40 Minuten backen.
4. Etwas abkühlen, danach auf einem Gitterrost stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Den Gugelhupf mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben mit Schlagobers und Kürbiskerne garnieren.