

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.	<u>Eier</u>
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.