

# Kürbiskernöl-Gugelhupf

Der Kürbiskernöl-Gugelhupf ist locker, flauzig 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.	<a href="#">Eier</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a> (braun)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 ml	<a href="#">Kürbiskernöl</a>
100 ml	Wasser
200 g	Weizenmehl
100 g	geriebene Haselnüsse
2 TL	Backpulver
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## 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.