

KÜRBISKERNGUGELHUPF

★★★★☆ 4.5 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad

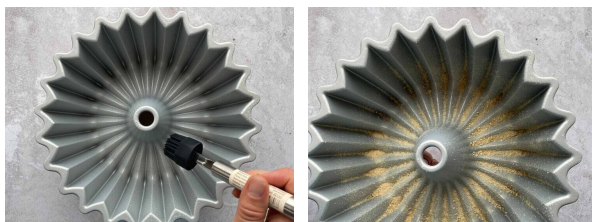


50 min



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.



- 2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Kakaopulver, Kürbiskerne und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

- 3 Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.



- 4 Für die Glasur die Schokolade bei ca. 50 Grad im Backofen schmelzen. Anschließend in einen Einwegspritzsack füllen und nach Belieben verzieren und mit Kürbiskernen bestreuen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 100 g Kürbiskernöl
- 280 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 20 g gehackte Kürbiskerne
- 200 g Vanillejoghurt

ZUM VERZIEREN

- 40 g Schokolade
- einige gehackte Kürbiskerne

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter