

KÜRBIS HONIG GUGELHUPF

★★★★☆ 4.5 bei 17 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 40 min



Heißluft



170 Grad



50 min

Zubereitung

- 1 Den Kürbis schalen, in Stücke schneiden und für 20 Minuten weich dünsten. Auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
- 2 Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Honig, Joghurt, Mohn und den fein geschnittenen Kürbis dazugeben und verrühren. Am Schluss noch Mehl und Backpulver unterheben.
- 3 Die weiche Butter mit Hilfe eines Pinsels in der Gugelhupfform verstreichen. Danach mit Brösel bestreuen und den Teig einfüllen.
- 4 Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 50 Minuten backen.



Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 60 g Honig
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 30 g Mohn
- 75 g Naturjoghurt

FÜR DIE FORM

- Butter
- Brösel