KÜRBIS HONIG GUGELHUPF

4.6 bei 20 Bewertungen

1 h 40 min	Heißluft	170 Grad	50 min

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, 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 Backofenfen 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