KÜRBIS-JOGHURT-GUGELHUPF

4.7 bei 40 Bewertungen

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 dünn mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Mandeln, Kürbisraspel 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. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

4	Eier
200 g	Zucker
170 g	Rapsöl
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
80 g	geriebene Mandeln
150 g	Naturjoghurt
200 g	geriebenen Kürbis

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Semmelbrösel
10 g	Butter