

# KÜRBISGUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 15 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



## Zubereitung

- 1** Als Vorbereitung die Butter in die Gugelhupfform geben und diese bei 60 Grad Heißluft in den Ofen stellen, bis die Butter leicht geschmolzen ist. Danach die Form mit der Butter auspinseln und mit den Bröseln bestreuen. Alternativ kann auch Backtrennspray verwendet werden.
- 2** Eier, Zucker und zimmerwarme Butter gut miteinander verrühren. Vollkornmehl, Backpulver und den geriebenen Kürbis unterrühren.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- 4** Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
- 5** Den Gugelhupf ein wenig auskühlen lassen, aus der Form stürzen und abschließend mit geschmolzener Schokolade und Krokant verzieren.

## Zutaten

### FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

#### TEIG

- |        |                        |
|--------|------------------------|
| 4      | Eier                   |
| 200 g  | brauner Zucker         |
| 150 g  | zimmerwarme Butter     |
| 400 g  | Dinkelvollkornmehl     |
| 1 Pkg. | Backpulver             |
| 300 g  | Kürbis - fein gerieben |

#### GLASUR

- |      |                       |
|------|-----------------------|
| 50 g | Schokolade            |
|      | Krokant nach Belieben |

#### ZUM EINFETTEN

- |      |               |
|------|---------------|
| 20 g | weiche Butter |
| 20 g | Brösel        |