KÜRBISGUGELHUPF

4.9 bei 15 Bewertungen

30 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

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