KÜRBISKERNGUGELHUPF

🛊 🛊 🛊 🛊 🛊 4.5 bei 31 Bewertungen













Zubereitung

Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.





- Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Kakaopulver, Kürbiskerne und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.



Für die Glasur die Schokolade bei ca. 50 Grad im Backofen schmelzen. Anschließend in einen Einwegspritzsack füllen und nach Belieben verzieren und mit Kürbiskernen bestreuen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

180 g Zucker

100 g Kürbiskernöl

280 g Weizenmehl 700

16 g Backpulver

30 g Kakaopulver

20 g gehackte Kürbiskerne

200 g Vanillejoghurt

ZUM VERZIEREN

40 g Schokolade einige gehackte Kürbiskerne

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Semmelbrösel

10 g Butter