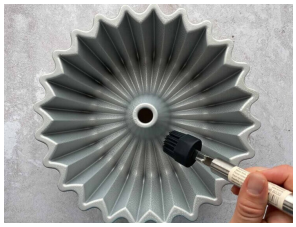
KÜRBISKERNGUGELHUPF

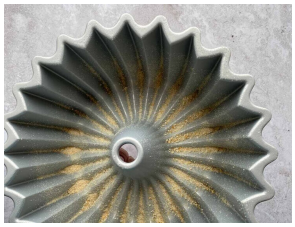
4.5 bei 31 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

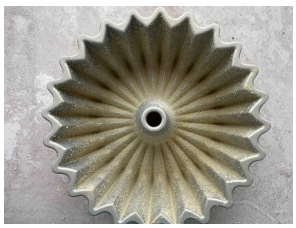
1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.





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, Kakaopulver, Kürbiskerne 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.



4. 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

4	Eier
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