

# KÜRBISKERNGUGELHUPF

★★★★☆ 4.4 bei 24 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



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 1x1 (<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

