

Kürbis Gugelhupf

Thema:	für die Kaffee-Jause, fürs Büro oder einfach einmal zum Sonntagsfrühstück
Saison:	ideal während der Kürbiszeit
Besonderheit:	saftiger und flaumiger Gugelhupf mit einer leichten Zimtnote
Zu Beachten:	kann in verschiedenen Größen und Formen gebacken und nach Belieben verziert werden (evt. auch mit Schokoguss oder einer Zuckerglasur)

Zutaten / Einkaufsliste

300 g	Butternusskürbis
200 g	Zucker
150 g	Mehl
3 EL	Honig
6	Eier
100 g	gemahlene Walnüsse
75 g	Mandelblättchen
2 TL	Backpulver
2 Pkg.	Vanillezucker
2 EL	Kirschrum
4 EL	ÖL mit Buttergeschmack
1 Prise	Zimt
n.B.	Öl und Semmelbrösel zum Ausfetten der Form



Zubereitung:

Das Kürbisfleisch grob raspeln. Danach die Eier mit dem Zucker, sowie dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Mandelblättchen grob hacken und gemeinsam mit Mehl, Backpulver, geriebenen Nüssen, Kirschrum, sowie einer Prise Zimt unter die Eimasse heben. Nun noch den geraspelten Kürbis, Öl und den Honig dazugeben und umrühren.

Eine Gugelhupf-Form ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr (Umluft/Heißluft) bei 170 Grad ca. 50-60 min backen (Stäbchenprobe).

Anmerkungen:

Bei kleineren Formen verkürzt sich die Backzeit entsprechend.

Guten Gelingen und Guten Appetit