

Trova il Tempo

  Kaffee & Genuss 



Zunftstr. 3, 76227 Durlach
Tel.: 0721 2042676, www.trova-il-tempo.de

Kürbiskugelhupf

Zutaten:

50g Kürbiskerne

Fett und Mehl für die Form

250g Butter

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker (oder besser selbst gemachten!)

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Biozitrone

5 Eier

450g Mehl

3TL Backpulver

150ml Milch

3 EL Kürbiskernöl (z.B. von Pödör)

2 EL Orangenlikör oder -saft

Puderzucker nach Bedarf

1. Die Kürbiskerne im Blitzhacker fein mahlen. Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl austreuen. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenabrieb sehr cremig rühren. Die Eier einzeln jeweils ca. 30Sek. gut unterrühren. Mehl, Backpulver und lauwarmer Milch unter den Teig mischen.
2. Den Teig halbieren. Unter die eine Hälfte die Kürbiskerne und Kürbiskernöl rühren. Unter die andere Hälfte den Orangenlikör (oder -saft) rühren.
3. Teigmassen abwechselnd in die Form geben. Dann mit einer Gabel durchziehen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf 2.Schiene von unten ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe!)
5. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, Dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.