Nah&Frisch



www.biohof-schmit.at Professional

Gugelhupf mit gehackten Kürbiskernen

Kuchen & Gebäck Eier Geburtstag Hausmannskost Herbst Kinder Kuchen Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **60 min.**

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter portionsweise vorsichtig dazugeben, das Ganze schaumig rühren. Rum, gehackte Kürbiskerne, das mit Backpulver versiebte Mehl und den Schnee unterheben. In eine eingefettete, bemehlte Gugelhupfform geben und bei circa 200 Grad 45 Minuten backen.

Zutaten

- 25 dg Kristallzucker
- 25 dg Margarine
- 6 Stk. Eidotter
- 1 Pkg Vanillezucker
- etwas Rum
- 10 dg fein gehackte Kürbiskerne
- 1 Pkg Backpulver
- 17 dg Mehl
- Schnee von 6 Eiklar