Nah&Frisch



Manner Professional

Kürbis-Vollkorn Schnitten-Gugelhupf

Kuchen & Gebäck Gartenparty Geburtstag Herbst Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Kürbis-Vollkorn Schnitten-Gugelhupf den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In etwas gezuckertem Wasser weich kochen, gut abtropfen lassen und fein pürieren.
Die Eier trennen die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter schaumig schlagen. Die Eiweiße zu einem nicht zu festen Schnee schlagen.
Danach langsam das Öl einfließend unterrühren. Das Mehl, Kürbispürree und klein gehackte Mannerschnitten unter die Masse mischen und das Eiweiß unterheben.
Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestauben. Die Gugelhupfmasse einfüllen und im vorgeheiztem Backrohr bei 170 °C ca. 45 Minuten lang backen. Danach aus der Form stürzen und den Kürbis-Vollkorn Schnitten-Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 2 Pkg. Manner Vollkorn Schnitten
- 10 EL Kürbiskernöl
- 200 g Kürbis (Hokkaido)
- 400 g Vollkornmehl
- 150 g Zucker (braun)
- 4 Eier
- 250 g Butter
- Fett und Mehl für die Form