

ZUTATEN

KUCHEN

- 1 kleiner Hokkaido Kürbis
- 3 Eier
- 360g brauner Zucker
- 170g Butter
- 250g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1/2 TL Muskatnuss gerieben
- Prise Kardamom gerieben
- Prise Salz

FROSTING

- 250g Frischkäse pur
- 50g Butter
- 120g Puderzucker
- 30g Walnüsse

KÜRBIS GUGELHUPF MIT FROSTING

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für das Kürbispüree den Hokkaido waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Kürbis auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und die Haut abziehen. Weiche Kürbisstücke nun pürieren und Beiseite stellen
3. Eier mit Zucker schaumig aufschlagen und anschließend weiche Butter und 400g Kürbispüree unterrühren
4. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermischen und ebenfalls unter den Teig ziehen
5. Gugelhupf Form einfetten und bemehlen, Teig hinein geben und Kuchen bei 180°C Unter-/Oberhitze ca. 45 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Ansonsten kann es sein, dass der Kuchen in der Form hängen bleibt und kaputt geht
6. Für das Frosting zimmerwarmen Frischkäse und weiche Butter zusammen mit gesiebttem Puderzucker vermischen und auf den gestürzten Kürbis Gugelhupf geben. Mit gehackten Walnüssen dekorieren und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 1 GUGELHUPF FORM
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN