



Zutaten:

Gugelhupf:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 230g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 160g neutrales Öl
- 2 TL Zimt
- Prise Muskat
- 260g Zucker
- 3 Eier

Glasur:

- 100g Vollmilch Kuvertüre
- 50g weiße Kuvertüre
- 1 EL neutrales Öl
- 2 TL neutrales Öl

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 50-55 min Backzeit

KÜRBIS-NUSS-GUGELHUPF

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Den Kürbis waschen, entkernen und vierteln. Die Kürbisspalten in den Backofen geben ca. 20min backen, sodass sie weich werden. Anschließend mit Schale pürieren.
- 3 Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Haselnüsse, und die restlichen Zutaten dazugeben. Gemeinsam mit dem Kürbispüree gut verrühren. Eine Gugelhupfform einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen. Für ca. 50-55min backen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, diesen stürzen.
- 4 Die Vollmilch Kuvertüre klein hacken und in einem Wasserbad schmelzen, dabei immer wieder umrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, einen EL neutrales Öl untermischen. Mit einem kleinen Löffel die Schokolade über den Gugelhupf geben. Anschließend die weiße Schokolade klein hacken, im Wasserbad schmelzen und 2 TL Öl einrühren. Die weiße Schokolade dann auf die Vollmilchschoki geben, dann bekommt ihr einen schönen Effekt.

