



KÜRBIS GUGELHUPF FÜR HALLOWEEN

Zutaten:

Gugelhupf (für 2 Stück):

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis oder 1/2 normal-großer
- 6 Eier
- 450g Mehl
- 2 Pckg. Backpulver
- 150g gemahlene Mandeln
- 300g neutrales Öl
- 200ml Milch
- 450g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 2 TL Pumpkin Spice (Alternativ: 1 TL Zimt, 1 TL Muskat, Optional: 1/2 TL gemahlener Ingwer)

Glasur:

- 300g Puderzucker
- ca. 1 EL Zitronensaft
- orangene Lebensmittelfarbe

Deko:

- grüner Fondant

So geht's:

- 1 Den grünen Fondant weich kneten, dann ausrollen und zick-zackförmig das Kürbis-grün ausschneiden, mit dem restlichen Fondant den Stil formen. Trocknen lassen.
- 2 Den Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In grobe Stücke schneiden und für ca. 15-20 min köcheln lassen (mit Schale) bis der Kürbis weich ist. Die Stücke anschließend pürieren.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. In einer großen Rührschüssel die restlichen Zutaten miteinander verrühren. Dann das Kürbis-Püree einrühren. Die Gugelhupfform einfetten und die Hälfte des Teiges hineingeben. Für ca. 50-55min backen, Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 4 Den abgekühlten Gugelhupf stürzen, anschließend die Form reinigen, erneut einfetten und die zweite Hälfte des Teiges backen. Wieder vollständig auskühlen lassen und dann erst stürzen.
- 5 Den Boden der Gugelhupfe gerade abschneiden, sodass sie aufeinander passen. Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren, es sollte richtig dickflüssig sein, und mit der Lebensmittelfarbe orange einfärben.
- 6 Einen Gugelhupf falsch herum auf einen Teller setzen, die Hälfte des Puderzucker-Gusses auf den abgeschnittenen Boden geben und den zweiten Gugelhupf draufsetzen. Nun den restlichen Guss vom oberen Ende des zweiten Gugels herunterlaufen lassen
- 7 Wenn der Guss etwas getrocknet ist, den Grünen Fondant auf das Gugelhupf-Loch legen und den Stiel mit etwas Zuckerkleber in die Mitte kleben.

