

# Kürbiskern-Gugelhupf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die herbstlich, winterliche Kuchenidee für die ganze Familie

## Zutaten

- 60 g Kürbiskerne
- 300 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 ganze Eier
- 550 g Mehl
- 4 Tl Backpulver
- 200 ml Milch
- 4 El Kürbiskernöl
- 3 El Orangenlikör wie Grand Marnier o. ä.
- Abrieb einer Orange
- Abrieb einer Limone
- 1 El Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Kürbiskerne im Blitzhacker fein mahlen; eine

### Schritt2

3 l Gugelhupfform fetten und mit Mehl ausstäuben.

### Schritt3

Die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und die Orangen und Limonenschale mit dem

Handrührgerät 5 - 6 min.

#### **Schritt4**

sehr cremig rühren.

#### **Schritt5**

Die Eier jeweils einzeln dazu geben, gut unterrühren; dann folgen das Mehl, Backpulver und Milch.

#### **Schritt6**

Nunmehr den Teig halbieren und unter eine Hälfte die Kürbiskerne und das Kürbiskernöl,; unter die andere Hälfte den Orangenlikör rühren.

#### **Schritt7**

Die Teigmassen abwechselnd in die Form geben und durch die Teige einen Löffelstiel ziehen, sie somit vermischen.

#### **Schritt8**

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Umluft 160°) auf der 2. Schiene,

#### **Schritt9**

1 Stunde backen.

#### **Schritt10**

Danach ca. 5 Minuten in der Form ausruhen lassen, stürzen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** für die ganze familie, preiswert, schnell und einfach gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbiskern-gugelhupf/>