



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/>