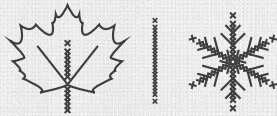


Kürbis-Schoko- Nuss-Gugelhupf



Sei amol g'riasig!

ZUBEREITUNG

25 min



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPF

- 500 g Kürbis, z. B. Hokkaido mit Schale
- 100 g Schokolade
- 5 zimmerwarme Eier
- 200 g Zucker
- 100 ml Rapsöl
- 100 g gemahlene, geröstete Nüsse
- 1 TL Zimt
- 200 g Weizenmehl
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 1 Packerl Backpulver

Zubereitung

- 1 Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform ausfetten. Kürbis waschen und fein raspeln (mit einem elektrischen Gemüseschneider oder z. B. unter mehr Muskeleinsatz mit der Vierkantriebe).
- 2 Schokolade fein hacken. Wer übriggebliebene Schokoladefiguren (z. B. vom Nikolaus) hat, kann auch diese kleinhacken und verwenden.
- 3 Eier mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen, schlückchenweise Öl dazugeben und schließlich die trockenen Zutaten (Mehl, Zimt, Nüsse, Backpulver) abwechselnd mit dem geriebenen Kürbis und der Schokolade unterheben.
- 4 Gugelhupf ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und genießen.

Tipp

Diese Masse eignet auch als Torte: Zur perfekten Geburtstagstorte wird sie mit einer Zitronenglasur und einer Marmeladenfüllung.