

REZEPT FÜR KÜRBIS-ORANGEN-GUGLHUPF



KÜRBIS-ORANGEN-GUGLHUPF

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12-14 Stücke | 100 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 400 g Kürbis mit orangefarbigem Fruchtfleisch (z.B. Butternut, Muskat oder Hokkaido)
- 125 ml frisch gepresster Orangensaft
- 2 Pimentkörner
- 50 g kandierte Orangenschale (siehe Tipp)
- 325 g Dinkelmehl Type 630
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL geriebene Muskatnuss
- 175 g weiche Butter
- 190 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- Fett für die Form
- nach Belieben kandierte Orangenschale zum Verzieren



766

ZUBEREITUNG

286

Kcal

pro Stück (bei
14) ca.

5

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Kürbis schälen, Kerne und faseriges Innere entfernen. Fruchtfleisch klein würfeln und mit Orangensaft aufkochen. Zugedeckt 12-15 Minuten weich garen, bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen. Pürieren und auskühlen lassen (ergibt ca. 300 g Püree).

2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Kandierte Orangenschale klein würfeln. Beides mit Mehl, Backpulver und Muskatnuss mischen. Butter, 175 g Bio-Puderzucker und Salz dickcremig und hell aufschlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Kürbispüree unterziehen. Mehlmischung kurz unterschlagen.

3. Teig in eine gefettete Guglhupfform (ca. 22 cm Durchmesser) geben und glattstreichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit 15 g Bio-Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit kandierter Orangenschale verzieren.

Tipp:

Die Orangenschale kann man mit [unserem Rezept](#) selbst kandieren, sie schmeckt aromatischer als gekauftes, fertig gewürfeltes Orangeat.