

Steirischer Kernölguglhupf



Foto: Kochen & Küche

Verfasser: Kochen & Küche

Zutaten:

Kuchenmasse:

5 Eidotter
60 g Speiseöl
60 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Pkg. Vanillezucker
180 g Staubzucker
5 Eiklar
120 g Kristallzucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
120 g grob gemahlene steirische Kürbiskerne
9 g Backpulver
120 g Milch

Schokoglasur:

100 ml Wasser
200 g Kristallzucker
150 g Zartbitterkuvertüre

Butter und Mehl für die Form
ca. 200 g Marillenmarmelade zum Bestreichen
ca. 50 g Steirische Kürbiskerne, grob gehackt zum Bestreuen

Zubereitung:

Kuchenform ausfetten und bemehlen, Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Eidotter mit Speiseöl, Steirischem Kürbiskernöl, Vanillezucker und Staubzucker schaumig rühren, Milch zugeben und unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen, Mehl mit Kürbiskernen und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter die Eidottermasse heben. Teig sofort in die vorbereitete Backform füllen und bei 170 – 180 °C ca. 70 Minuten backen (Holzspießprobe durchführen um sicher zu gehen dass Kuchen durchgebacken ist). Anschließend aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Für die Schokoladeglasur Wasser mit Zucker aufkochen und die zerkleinerte Kuvertüre darin schmelzen. Die Glasur im kalten Wasserbad mit einem Stabmixer unter ständigem Rühren auf 45 – 50 °C abkühlen lassen.

Den kalten Gugelhupf mit heißer, passierter Marillenmarmelade bestreichen und mit der vorbereiteten Schokoglasur überziehen. Geriebene Kürbiskerne auf die noch weiche Glasur streuen und fertigen Kuchen bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp: Die Glasur kann luftdicht abgedeckt im Kühlschrank einige Wochen gelagert werden, bei Wiederverwendung auf 45 bis 50 °C erwärmen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Schwierigkeit: Mittel

Rezeptart: Nachspeise

Backzeit: 70-80 Minuten

Personenanzahl: 10-12