

## Kürbis- Schoko- Gugelhupf



Schwierigkeitsgrad  
mittel



Portion/ Größe  
28 cm Gugelhupfform



Zubereitungszeit  
30 Minuten



Backzeit  
2\*50 Minuten



Temperatur  
200° O/U  
170° O/U

### Zutaten

- 150 gr flüssige Butter
- 200 gr Rohrzucker
- 500 gr Kürbis (320 Gramm püriert)
- 200 gr Weizenmehl (Typ 405)
- 200 gr Dinkelmehl (Typ 630)
- 150 ml Buttermilch
- 3 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)
- 1 Tl. Backpulver
- 1 Tl. Natron
- 1 Tl. Tonkabohnen Paste (optional)



### Schoko Teig

- 20 gr Backkakao
- 30 gr Nesquik
- 50 ml Buttermilch

### Zubereitung

Kürbispüree: den Ofen auf 200 ° O/U vorheizen. Kürbis entkernen und in Spalten schneiden. Auf einem Blech nebeneinander legen und 40- 50 Minuten backen. Ist der Kürbis weich, lösen wir die Schale ab. 320 Gramm mit einem Stabmixer pürieren und auf die Seite stellen.

Die ganzen Eier mit beiden Zuckern sehr schaumig schlagen (ca. 5 Minuten). Die flüssige Butter, Kürbispüree, Tonkabohnen Paste und Buttermilch zufügen und weiter rühren. Mehle mit Backpulver und Natron mischen und in die Masse sieben. Mit der Küchenmaschine auf Stufe 3 verrühren. 1/3 des Teiges in eine andere Schüssel geben. Mit beiden Kakaosorten und Buttermilch gut verrühren.

Die Form fetten und bemehlen oder mit Backtrennspray besprühen. 4-5 Esslöffel Kürbisteig in die Form geben. 3 Esslöffel dunklen Teig darauf verteilen. So lange wiederholen bis beide Teigsorten verbraucht sind.

Bei 170° O/U ca. 60 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)

**Extra Feinschmecker Tipp: eine Scheibe Kuchen mit Butter bestreichen und mit Kürbis Crunchy von BioLifestyle darauf streuen. Sie harmonieren perfekt.**

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)

