

Gugelhupf mit gehackten Kürbiskernen

Kuchen & Gebäck Eier Geburtstag Hausmannskost Herbst
Kinder Kuchen Österreichisch

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT:  ZEIT: 60 MIN. 

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter portionsweise vorsichtig dazugeben, das Ganze schaumig rühren. Rum, gehackte Kürbiskerne, das mit Backpulver versiebte Mehl und den Schnee unterheben. In eine eingefettete, bemehlte Gugelhupfform geben und bei circa 200 Grad 45 Minuten backen.



ZUTATEN

25 dg Kristallzucker

25 dg Margarine

6 Stk. Eidotter

1 Pkg Vanillezucker

etwas Rum

10 dg fein gehackte Kürbiskerne

1 Pkg Backpulver

17 dg Mehl

Schnee von 6 Eiklar