Kernölgugelhupf

Nachspeise
Rezeptart

90 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

70 bis 80 Minuten Backzeit

Zutaten für 10-12 Portionen

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

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

Schokoglasur:
100 ml Wasser
200 g Kristallzucker
150 g Zartbitterkuvertüre

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 und sollte bei Wiederverwendung erneut auf 45 – 50 °C Gebrauchstemperatur erwärmt werden – und natürlich schmeckt der Kuchen auch ohne Schokoladenglasur hervorragend!

Rezept von Kochen & Küche, www.kochenundkueche.com / Foto: Werner Krug