

## Gugelhupf, ciambella stiriana all'olio di semi di zucca



**Dessert**

Tipo di  
ricetta



**90 Minuti**

Preparazione

70-80 Minuti



**Media**

Difficoltà



### Ingredienti per 10-12 persone

5 tuorli  
60 g di olio da cucina  
60 g di olio di semi di zucca stiriano IGP  
1 bustina di zucchero vanigliato  
180 g di zucchero a velo  
5 albumi  
120 g zucchero semolato  
1 pizzico di sale  
300 g di farina  
120 g di semi di zucca, macinati  
grossolanamente  
9 g di lievito in polvere  
120 g di farina tipo 00  
120 g di latte

Burro e farina per lo stampo  
Ca. 200 g di marmellata passta di  
albicocca da spalmare  
Ca. 50 g di semi di zucca stiriani, tritati  
grossolanamente per guarnire

Per la glassa al cioccolato:  
100 ml di acqua  
200 g di zucchero semolato  
150 g di cioccolato amaro

### Preparazione

Imburrare e infarinare uno stampo per Gugelhupf.  
Preriscaldare il forno a 180°C.  
Sbattere a crema i tuorli con l'olio da cucina, l'olio di semi di zucca stiriano IGP, lo zucchero vanigliato e lo zucchero a velo. Aggiungere il latte e mescolare. Sbattere gli albumi a neve con lo zucchero semolato e il sale. Unire la farina con i semi di zucca e il lievito in polvere e amalgamare nella massa di tuorli, intervallando di volta in volta con gli albumi a neve. Versare subito l'impasto nello stampo e infornare a 170°C-180°C per circa un'ora. (Prima di sfornare, inserire lo stecchino nell'impasto per verificare che sia ben cotto.) A cottura ultimata, rovesciare la ciambella e farla raffreddare. Nel frattempo, preparare la glassa al cioccolato. Bollire l'acqua con lo zucchero e fondere i pezzetti di cioccolato. Far raffreddare la glassa a 45-50°C a bagnomaria freddo, mescolando continuamente con un frullatore a immersione. Spalmare la marmellata di albicocca sulla ciambella e ricoprirla con la glassa al cioccolato. Spolverare con i semi di zucca e lasciar raffreddare prima di servire.

Consiglio dello chef: la glassa può essere conservata in frigorifero per alcune settimane chiusa ermeticamente, e deve essere riscaldata a 45-50°C prima di essere riutilizzata. Certamente, il nostro Gugelhupf è delizioso anche senza la glassa al cioccolato!

**Ricetta di Kochen & Küche,**  
[www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com) / Foto: Werner Krug