

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Kürbis-Gugelhupf

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

3 Eier, 300 g Zucker, 5 g Zimt, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, echter Vanillezucker, 300 g glattes Mehl, 5 g Backpulver, 150 g Nüsse (gerieben), 400 g Kürbis (fein geraspelt), 250 ml Öl; Fett und Mehl für die Formen.

Für die Orange-Eiweiß-Spritzglasur: 1 Eiweiß, 200-250 g Staubzucker (gesiebt), 1 Spritzer Zitronensaft, 1 EL Glukosesirup (wenn man einen leichten Glanz haben möchte), Gelfarben (orange, gelb, rot).

Außerdem: grünes Marzipan oder Rollfondant, Marillenmarmelade.

Zubereitung

Backformen mit Fett aus schmieren und mit Mehl stauben.

Die Eier mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und Vanillezucker aufschlagen. Kürbis und die Mehl-Backpulver-Nuss-Mischung unterheben, zum Schluss das Öl einarbeiten. In die Formen füllen und bei etwa 170 °C Heißluft je nach Größe 20 bis 50 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für die Spritzglasur das Eiweiß leicht anschlagen, nach und nach den gesiebten Staubzucker, Glukosesirup und den Zitronensaft beigeben. (Mit der Beigabe des Staubzuckers steuert man die Konsistenz. Mehr Zucker macht die Glasur fester, weniger Zucker macht sie weicher.) Alles auf höchster Stufe aufschlagen, bis weiche Spitzen entstehen.

Mit Gelfarben färben, wenn nötig mit Wasser oder Zitronensaft verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Aus grünem Marzipan oder Rollfondant Kürbisstiele formen.

Die Gugelhupf-Kuchen zurechtschneiden und mit Marillenmarmelade zusammenkleben. Die orange Glasur drüber fließen lassen und mit dem grünen Kürbisstiel finalisieren.

