

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Kernölgugelhupf

Köchin: Lydia Maderthaner

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Gugelhupf

- 300 g Feinkristallzucker
- 5 Eidotter
- 5 Eiklar
- 120 g warmes Wasser
- 60 g neutrales Pflanzenöl
- 60 g Kürbiskernöl
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Gugelhupf-Form
- neutrales Pflanzenöl oder Butter zum Einfetten der Form
- Mehl zum Bestauben der Form

Für die Glasur

- 200 g weiße Kuvertüre
- 1 EL Kernöl
- 60 g Butter
- 2-3 EL gehackte Kürbiskerne

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- etwas geschlagenes Obers

### Zubereitung

- 1.** Für den Kernölgugelhupf zuerst das Eiklar in einer Schüssel in der Küchenmaschine aufschlagen. Sobald das Eiklar etwas Konsistenz bekommt die Hälfte des Feinkristallzuckers begeben, zu einem Schnee schlagen und vorerst beiseitestellen.
  - 2.** Anschließend die Eidotter mit dem restlichen Feinkristallzucker in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Danach die beiden Öle einmengen, nochmal kurz durchrühren und die Hälfte des warmen Wassers mit einem Schneebesen mit der Hand einrühren.
  - 3.** Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermengen. Dann die Dotter-Zucker-Öl-Masse vorsichtig mit einem Schneebesen in den Schnee einrühren, anschließend die Mehl-Backpulver-Mischung unterheben und das restliche Wasser hineinrühren.
  - 4.** Nun die Gugelhupf-Form mit etwas neutralem Pflanzenöl oder Butter ausfetten, mit Mehl bestauben und die Gugelhupf-Masse einfüllen. Danach den Gugelhupf etwa 50 Minuten bei 160° C Heißluft im Rohr backen - im Anschluss herausnehmen und überkühlen lassen.
- Tipp:** Damit der Gugelhupf leichter aus der Form „hüpft“, die Form nach dem Backen in einem kalten Wasserbad auskühlen lassen.
- 5.** Für die Glasur die weiße Kuvertüre mit etwas Kernöl und Butter in einem Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Danach die zähflüssige Textur über den erkalteten Gugelhupf gießen, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und mit etwas frisch geschlagenem Obers servieren.