

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