



Kürbiskernöl-gugelhupf

Zubereitung

1. Gugelhupfform fetten, mit Mehl austauben
2. 5 Dotter, 60 g Speiseöl und 60 g Kürbiskernöl, 1 Pkg. Vanillezucker und 180 g Staubzucker schaumig rühren
3. 5 Eiklar mit 120g Kristallzucker und 1 Prise Salz cremig schlagen und sanft unter die Eidottermasse heben
4. 420 g glattes Mehl mit Backpulver vermischen und sieben, dann mit 120g geriebenen Kürbiskernen vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eimasse heben
5. Masse in die befettete und bemehlte Form füllen
6. bei 150° Umluft ca 50 Min. backen

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Christine Freiburger

Zutaten

5 Freilandeier
60 g Speiseöl und 60 g Kürbiskernöl vermischen
1 Pkg. Vanillezucker
180 g Staubzucker
120 g Kristallzucker
1 Prise Salz
210 g universales Mehl und 210 g glattes Mehl
1 Päckchen Backpulver
120 g geriebene Kürbiskerne
120 g Milch