

KÜRBISKUCHEN II

GEWÜRZGUGELHUPF

Mit Zimt, Nüssen und Einkorn

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
200 g weiche Butter 70 g Vollrohrzucker 150 g Rohrohrzucker 5 Eier 1 Pr. Salz ¼ TL Bourbonvanille	Zimmerwarme, weiche Butter mit dem Zucker gut schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen zufügen und mit Salz, Vanille und Lieblingsgeheimzutat mixen, bis sich eine einheitliche Masse gebildet hat.
200 g geschälter Kürbis nach Wahl (oder Süßkartoffel)	Kürbis oder Süßkartoffel (geschält) fein reiben und kurz unter die Buttermasse rühren.
170 g Einkornvollkornmehl 80 g helles Dinkelmehl 1 Pkg. Backpulver 100 g Haselnüsse, gerieben	Trockene Zutaten vermengen und kurz unter die Butter-Zucchini-Masse rühren.
1 TL Alladin's Kaffeegewürz von Sonnentor (od. Lebkuchengewürz) 2 Msp. Muskat ½ TL Zimt 3 Msp. Nelkenpulver	Gewürze mischen und in den Teig rühren.
<p>Eine große Gugelhupfform gut mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen.</p> <p>Bei 180° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 50 – 55 Minuten lang backen. Eventuell abdecken, sollte der Kuchen an der Oberfläche schon zu dunkel werden.</p> <p>(Stäbchentest: Bleibt an einer dünnen Stricknadel kein Teig mehr haften, ist der Kuchen fertig.)</p>	
1-2 EL Staubzucker (z. B. vom Birkenzucker)	Gugelhupf nach dem Backen 10 Minuten in der Form rasten lassen, dann stürzen und den ausgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.