

KÜRBISGUGELHUPF MIT ORANGEN-ICING

ZUTATEN für 1 Gugelhupf

300 g feiner (hellbrauner) Rohrzucker

250 ml Sonnenblumenöl

Abrieb und Saft von ½ Bioorange

3 Eier Gr. L

400 g Mehl, glatt

1 P. Backpulver

1½ TL Zimt, gemahlen

1 TL Lebkuchengewürz

300 g Kürbispüree*



150 g Staubzucker

Orangensaft



Zesten von ½ Bioorange

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C vorheizen. Gugelhupfform mit Backspray aussprühen oder gut einfetten und mit Mehl stäuben.
- Rohrzucker, Sonnenblumenöl, Orangensaft Orangenabrieb verrühren. Die Eier dazugeben und schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver und Gewürze vermischen.
- Kürbispüree und Mehlmischung zum Zucker-Ei-Gemisch geben und gut verrühren.
- Die Gugelhupfmasse in die Form füllen und im Rohr ca. 50 Minuten backen. Nadelprobe machen. Eventuell weitere 5 Minuten backen, falls der Teig noch klebt.
- Gugelhupf aus dem Rohr nehmen und in der Form 15 Minuten auskühlen lassen. Den Gugelhupf vorsichtig mit den Fingern vom Rand und von der Mitte etwas lösen und dann stürzen. Vollständig auskühlen lassen,
- Staubzucker mit Orangensaft verrühren und den Gugelhupf glacieren. Mit Orangenzesten bestreuen.

TIPP

* Kürbispüree: Für Kuchen eignen sich Butternuss, Gelber Zentner oder Muskatkürbis.

Kürbis schälen, entkernen und in Wasser oder in der Mikrowelle weich dämpfen oder im Rohr – je nach Größe – etwa 15 bis 20 Minuten „backen“, bis er sich mit der Gabel zerdrücken lässt. Kürbispüree kann man auch einfrieren.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose