

ZURK

KÜRBIS - KERN - ÖL
steirisch - traditionell

Kürbiskernöl-Gugelhupf

Zutaten

6 Stk.	Dotter
250 g	Zucker
125 ml	Wasser
75 ml	Kernöl
50 ml	Sonnenblumenöl
250 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
6 Stk.	Eiklar



Zubereitung

1. Dotter mit Zucker schaumig schlagen
2. Kernöl und Sonnenblumenöl nach und nach zugeben und weiter schaumig schlagen
3. Wasser langsam hinzugeben und weiter schlagen
4. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Schaummasse rühren
5. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben
6. Gugelhupf-Form mit Backtrennspray einsprühen und Masse hineinfüllen
7. Bei ca. 160 °C Heißluft ca. 40-50 Minuten backen