



Schoko-Kürbisguglhupf mit Orange

WICHTIG: *Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!*

Teig für eine große Guglhupfform 25 cm ø

- 110 ml Buttermilch
- 200 g Kürbispüree*
- etwas gemahlene Vanille
- feiner Abrieb einer kleinen Bio Orange
- Saft ½ Bio Orange
- 170 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 3 Eier

- 1 Eigelb
- 180 g Mehl
- 75 g dunkler Kakao
- 2 gestrichene Teel. Backpulver
- 1 Teel. Natron

* Kürbispüree 1 Hokkaidokürbis vierteln und entkernen. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten weich backen. Abkühlen lassen, mit einem Löffel aushöhlen und das weiche Fruchtfleisch mit einem Stabmixer pürieren. Ich habe aus einem 1 kg schweren Kürbis ca. 500 g fertiges Kürbispüree erhalten. Reste können für den nächsten Kuchen sehr gut eingefroren werden :-).

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Buttermilch mit dem Kürbispüree, der Vanille sowie Schale und Saft der Orange verrühren. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Zucker sehr lange (ca. 5 Min.) schlagen, bis sie fluffig und schaumig ist. Dann nach und nach die Eier unterschlagen. Jedes wiederum mindestens eine halbe Minute! Mehl, Kakao, Backpulver und Natron vermischen, sieben und abwechselnd mit der Kürbismischung unter den Teig rühren. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Bitte macht unbedingt eine Stäbchenprobe, denn jeder Backofen und jede Form ist anders! Lasst den Guglhupf ca. 5 Minuten in der Form abkühlen, bevor ihr ihn stürzt.

Komplett abgekühlt rührt ihr aus:

- 200 g Puderzucker
- frischen Orangensaft
- orange Lebensmittelfarbe

einen dickflüssigen Guss an und gebt ihn vorsichtig über den Kuchen. Noch etwas geraspelte Schokolade. Fertig! :-)

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>