

Zutaten

Gugelhupf

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 150 g Haselnüsse
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Butter und Paniermehl

Frosting

- ½ Zitrone
- 300 g Frischkäse
- 4 EL Puderzucker



Kürbis-Gugelhupf mit Frischkäsetopping

Zubereitung

Gugelhupf

Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einer Reibe fein raspeln. Butter mit $\frac{3}{4}$ des Zuckers cremig rühren. Die Eier trennen und das Eigelb nach und nach unter die Butter rühren. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und unter die Buttermasse mixen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Nun die Kürbisraspel unter den Teig mischen und den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Eine Gugelhupf-Backform ausbuttern, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig einfüllen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 60 Min. backen – Stäbchenprobe nicht vergessen. Kuchen mindestens 1 Stunde auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Frosting

Für das Frosting den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft glatt rühren und das Frosting auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.