

KÜRBIS JOGHURT GUGELHUPF



Variante 1: Die Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform dünn mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Die Eier, den Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren.

Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Semmelbrösel

10 g Butter

TEIG

4 Eier

200 g Zucker

170 g Rapsöl

300 g Weizenmehl 700

1 Pkg. Backpulver

80 g geriebene Mandeln

150 g Naturjoghurt

200 g Kürbis gerieben