

## Kernölgugelhupf



**Nachspeise**  
Rezeptart



**90 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

70 bis 80 Minuten Backzeit



### Zutaten für 10-12 Portionen

5 Eidotter  
60 g Speiseöl  
60 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 Pkg. Vanillezucker  
180 g Staubzucker  
5 Eiklar  
120 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
120 g grob gemahlene Steirische Kürbiskerne  
9 g Backpulver  
120 g Milch

Butter und Mehl für die Form  
ca. 200 g Marillenmarmelade zum Bestreichen  
ca. 50 g Steirische Kürbiskerne, grob gehackt zum Bestreuen

Schokoglasur:  
100 ml Wasser  
200 g Kristallzucker  
150 g Zartbitterkuvertüre

### Zubereitung

Kuchenform ausfetten und bemehlen, Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Eidotter mit Speiseöl, Steirischem Kürbiskernöl, Vanillezucker und Staubzucker schaumig rühren, Milch zugeben und unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen, Mehl mit Kürbiskernen und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter die Eidottermasse heben. Teig sofort in die vorbereitete Backform füllen und bei 170 – 180 °C ca. 70 Minuten backen (Holzspießprobe durchführen um sicher zu gehen dass Kuchen durchgebacken ist). Anschließend aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Für die Schokoladeglasur Wasser mit Zucker aufkochen und die zerkleinerte Kuvertüre darin schmelzen. Die Glasur im kalten Wasserbad mit einem Stabmixer unter ständigem Rühren auf 45 – 50 °C abkühlen lassen.

Den kalten Gugelhupf mit heißer, passierter Marillenmarmelade bestreichen und mit der vorbereiteten Schokoglasur überziehen. Geriebene Kürbiskerne auf die noch weiche Glasur streuen und fertigen Kuchen bis zum Servieren kühl stellen.

**Tipp:** Die Glasur kann luftdicht abgedeckt im Kühlschrank einige Wochen gelagert werden und sollte bei Wiederverwendung erneut auf 45 – 50 °C Gebrauchstemperatur erwärmt werden – und natürlich schmeckt der Kuchen auch ohne Schokoladenglasur hervorragend!

**Rezept von Kochen & Küche,**  
[www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com) / Foto: Werner Krug