

## Schokodrops- Kernölgugelhupf



**Nachspeise**  
Rezeptart



**25 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

45 Minuten Backzeit



### Zutaten für 12 Portionen

145 g Mehl, universal  
8 g Backpulver (1/2 Pkg.)  
80 g Backzucker  
70 g Braunzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
Prise Salz  
60 g grob gemahlene Kürbiskerne  
60 g Schokolade-Drops/Streusel  
3 Eier  
20 ml Rapsöl  
40 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
60 ml Flüssigkeit (Milch oder Schlagobers)

Butter und Semmelbrösel für die Form

### Zubereitung

Kuchenform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen, Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Zucker in Schüssel einwiegen, Backpulver, Salz und Vanillezucker unter Mehl mischen. Eier trennen, aus dem Eiklar Schnee schlagen. In einer großen Schüssel Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit Rapsöl, den drei Eidottern und Flüssigkeit gut verrühren. Vorbereitete Zutaten sowie Kürbiskerne und Schokolade-Drops unter die Eidottermasse mengen. Den Eischnee vorsichtig unter den zähflüssigen Teig heben, alles in die vorbereitete Kuchenform füllen und für 45 bis 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

**Rezept von Mag. Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**