Torten & Kuchen

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 Schüsserl einwiegen, Backpulver, Salz und Vanillezucker unters 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 Eidotter-Masse 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 / Foto: Stefan Kristoferitsch