Kürbiskernölguglhupf

Rezept und Fotos von Kathrin Freinschlag

Zutaten:
4 Eier
100gr Wasser
1 Pkg Vanillezucker
100ml Kernöl
100gr Kürbiskerne optional
150gr Staubzucker (Puderzucker)
100gr Kristallzucker
250gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

Zubereitung:
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Guglhupfform mit Butter einfetten und Zucker ausstreuen (und eventuell mit den Kürbiskernen auslegen…hab ich nicht gemacht).
Dotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kernöl mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren.
Das Eiklar mit dem Kristallzucker nicht ganz steif schlagen.
Die Dottermasse mit 1/3 des Eischnees und dem Mehl plus Backpulver glattrühren (mit Schneebesen auf Stufe 1), dann den

restlichen Schnee unterheben!
In die Form füllen und backen. Ich back immer mit Stäbchenprobe (wird so ca 50minuten gebraucht haben)
Beim Servieren kann man dann selber noch Kernöl auf das Stück Guglhupf tröpfeln Der Kuchen schmeckt flaumig und hat eine coole Farbe.