



## HERBSTLICHER KÜRBIS-GUGELHOPF

Für eine Form von ca. 2,5 Liter Inhalt

### Zutaten:

60 gr Kürbiskerne  
300 gr Margarine  
250 gr Zucker  
1 TL Vanillepaste  
1 Prise Salz  
wenig abgeriebene Orangenschale  
6 Eier  
500 gr Mehl  
1 Beutelchen Backpulver  
2 dl Milch  
4 EL Kürbiskernöl  
3 EL Orangensaft

### Zubereitung:

Die Form einfetten und bemehlen, den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kürbiskerne im Hacker fein mahlen. Die Margarine weich rühren, bis sich Spitzchen bilden. Den Zucker, die Vanillepaste, das Salz, die Eier und die Orangenschale gut mit dem Handrührgerät darunterermischen. Nun die Milch und das Mehl untermischen. Das Backpulver gut aber kurz untermischen. Die Hälfte der Masse in die Form geben. Unter die andere Hälfte die Kürbiskerne, das Öl und den Orangensaft untermischen. Ebenfalls in die Form geben und mit einer Gabel durch den Teig ziehen um eine Marmorierung zu erhalten.  
Backen: 2.unterste Rille/ ca. 40-45 min (Nadelprobe machen)

Gutes Gelingen und liebe Grüße

*Jelinda K.*

Eat, letters and deco

