



STEIRISCHER GUGELHUPF VON REINHARD MÜLLER



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

250 g	QimiQ Sahne-Basis
120 g	Butter, oder Margarine, geschmolzen
5	Eigelb
80 ml	Kürbiskernöl
80 g	Staubzucker
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
5	Eiweiß
80 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
200 g	Mehl, glatt
10 g	Backpulver
20 g	Kakaopulver
80 g	Kürbiskerne, geröstet, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter (oder Margarine), Eigelb, Kürbiskernöl, Staubzucker, Zitronensaft und -schale zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Eiweiß mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Kürbiskernen vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen.