

Kürbis-Gugelhupf

Zutaten für eine Gugelhupfform

für den Teig:

4 Eier
2 Becher Braunzucker
1 Becher Öl
2 Becher Mehl
1 Pkg. Backpulver
2 TL Zimt
½ TL Ingwer gemahlen
etwas Nelkenpulver
etwas Muskatnuss gemahlen
1 ½ Becher geriebene Nüsse
2 Becher Kürbisfleisch fein geraspelt
20 g Backkakao

für die Schokoglasur:

2 EL Kokosöl
4 EL Kakaopulver
4 EL Ahornsirup
2-3 EL Schlagobers

außerdem:

1-2 EL Mandelmus



Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Eine Gugelhupfform befetten und mit Mehl austauben. Den Kürbis fein raspeln.

Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen. Nach und nach das Öl unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwerpulver, Nelkenpulver und Muskatnuss mischen und in die Eimasse rühren. Die geriebenen Nüsse und das Kürbisfleisch unterheben und nochmal kurz verrühren.

Etwas mehr als die Hälfte vom Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben. In den restlichen Teig den Kakao rühren und ebenfalls in die Gugelhupfform geben. Mit einer Gabel leicht vermischen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Stürzen.

Für die Schoko-Glasur flüssiges Kokosöl, Kakaopulver, Ahornsirup und Schlagobers vermischen, bis eine glatte Glasur entsteht. Den Kuchen mit der Schoko-Glasur bestreichen. Das Mandelmus glatt rühren und 1-2 Esslöffel in einen Gefrierbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und das Mandelmus auf die Schoko-Glasur spritzen. Hinweis: Alternativ kann auch eine Schokoglasur mit 100 g Schokolade und 100 ml Schlagobers verwendet werden.