

KÜRBISGUGELHUPF MIT AVOCADO-SCHOKO-CREME



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 250 g Zucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier, L
- 1 TL Vanillearoma
- 400 g Kürbispüree
- 220 g Sauerrahm
- 240 g Weizenmehl Typ 405
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1/4 TL Piment, gemahlen

Für die Creme:

- 2 reife Avocados
- 50 g Kakaopulver
- 120 ml Ahornsirup
- 2 EL Kokosöl
- 1 TL Vanillearoma

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen, 2 Gugelhupf-Formen mit 16cm Durchmesser einfetten.

2. In der Schüssel der Küchenmaschine Zucker, Öl, Eier, Vanille, Kürbispüree und Sauerrahm mit dem Schneebesen-Aufsatz cremig rühren.

3. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt, Muskatnuss & Piment dazu geben und nochmals gut verrühren, bis das Mehl vollständig in den Teig eingearbeitet ist.

4. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen und im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen. Den Stäbchentest machen, dann die Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und vollständig erkalten lassen.

5. Für die Creme alle Zutaten in einen Mixer geben und so lange pürieren, bis die Avocado vollständig cremig ist.

6. Die Böden der beiden Gugelhüpfe abschneiden, und vernaschen. Dann den einen Gugelhupf auf den Kopf stellen, mit etwas Creme bestreichen und den zweiten Gugelhupf oben drauf stellen. Das Loch in der Mitte mit der restlichen Creme auffüllen und mit dem Strunk eines Kürbisses garnieren.

Tipp: *Verwende wirklich reife Avocados, da mit unreifen, grünen Avocados die Creme zu sehr nach Avocado schmeckt und nicht nach Schokolade.