

PUMPKIN SPICE GUGELHUPF

Für: 12 Stücke | Backzeit: 50-55 Minuten



ZUTATEN:

- 300 g Weizenmehl 405
- 1 TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 2 ½ TL Pumpkin Spice
- 1 TL Zimt
- ½ TL Salz
- 110 g weiche Butter
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 100 g brauner Zucker
- 200 g Zucker
- 3 Eier (L)
- 2 TL Vanilleextrakt
- 400 g Kürbispüree*

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen. Eine Gugelhupfform mit weicher Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. In einer Schüssel **300 g Weizenmehl 405, 1 TL Natron, 2 TL Backpulver, 2 1/2 TL Pumpkin Spice, 1 TL Zimt und 1/2 TL Salz** mischen und beiseite stellen.
3. In einer weiteren Schüssel **110 g weiche Butter, 125 ml Sonnenblumenöl, 100 g braunen Zucker und 200 g weißen Zucker** mischen und gut verrühren. Dann **3 Eier (L)** dazugeben und nochmals gut verrühren. Nun **2 TL Vanilleextrakt und 400 g Kürbispüree*** dazugeben und alles gut durchmischen. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben.
4. Den Teig in die Backform geben und auf mittlerer Schiene 50-60 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, kurz auf dem Kuchengitter in der Form abkühlen lassen und stürzen.

*Tipp: Für das Kürbispüree einen kleinen Hokkaido waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Diese auf einem Backblech bei 180 Grad Ober-Unterhitze für ca. 30 Minuten backen und danach pürieren. Übriges Püree kann eingefroren werden.