



Saftiger Herbstgenuss: Kürbis-Schoko-Gugelhupf

Description

Aufmerksame Leser wissen: Ich bin ein Herbstkind. Ob Regen, Sturm oder goldene Oktober-Tage... ich finde alles toll. Kurz: Der Herbst ist meine Zeit. Und Kürbiszeit. Herbst = Kürbis = Kuchen. Eine logische Reihenfolge, oder? ? Wenn dann noch Schokolade an Bord ist, umso besser. Dieser riesige, saftige Kürbis-Schoko-Gugelhupf ist optisch vielleicht nicht der Kracher ?, geschmacklich dafür umso mehr! Aber lasst ihn uns erst mal zusammenrühren – das geht ganz schnell. Das Rezept hatte ich schon vor einiger Zeit mal [entdeckt](#) und im Hinterkopf abgespeichert.



mit Kürbis und Schoko: der perfekte Herbstkuchen



Kürbis-Schoko-
Gugelhupf

default watermark



ultrasaftiger Kürbis-Schoko-Gugelhupf
Schoko-Gugelhupf



Schokoladiger Gugelhupf



[Rezept drucken](#)
5 from 2 votes

default watermark

Saftiger Herbstgenuss: Kürbis-Schoko-Gugelhupf

... unfassbar saftiger Kürbiskuchen mit Schokolade

Hier geht's um: Kürbis-Schoko-Gugelhupf

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 4 Eier
- 500 g Kürbispüree aus Hokkaido selber machen oder im Drogeriemarkt bei der Babynahrung schauen...
- 400 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Öl ich: Rapsöl

- 120 g Sauerrahm
- 0,5 TL Zimt
- 400 g Mehl
- ca. 1 5 TL Natron*
- 1 Prise Salz
- 300 g Schoko-Stückchen ich hatte Chocolate Chunks zum Backen
- für den Guss: Schokolade etwas Öl und Kakaonibs nach Bedarf

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform vorbereiten (fetten und mit Mehl oder Bröseln "auskleiden" - bei mir nicht nötig, ich habe eine Silikonform. Die benetze ich nur mit Wasser.).
2. In einer großen Schüssel Eier, Kürbispüree, Zucker, Öl, Sauerrahm und Zimt sorgfältig mit dem Handmixer verrühren.
3. Das Mehl mit Natron und Salz mischen und nur ganz kurz untermengen, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Zum Schluss die Chocolate Chunks untermischen. Fertig ist der Teig! Ab damit in die Form, ab damit in den Ofen.
5. Dort bleibt der Kuchen für ca. 60 Minuten, bis er goldbraun gebacken ist. Stäbchenprobe machen und bei Bedarf noch 5 Minuten länger backen.
6. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann stürzen.
7. Das gute Stück nach Belieben verzieren (ich: mit geschmolzener Zartbitter-Schokolade, verrührt mit einem TL Pflanzenöl, und Kakaonibs) - und genießen! Aufgrund der saftigen Konsistenz bleibt der Gugelhupf einige Tage frisch.

Schokohimmlische Randnotizen

Der Teig reicht für eine ca. 2 l-Gugelhupfform. Da ich nicht wusste, wie sehr er noch aufgeht, hab ich noch eine Mini-Kastenform befüllt. Mit anderen Worten: Es ist viel Teig ?

*UPDATE:

*Ich hab vergessen, Natron in den Teig zu mischen. Ich kann mir vorstellen, dass die Konsistenz des Kuchens MIT Natron etwas „fluffiger“ wird und nicht ganz so saftig wie bei mir auf meinen Fotos – siehe auch die Kommentare unter diesem Rezept von Katrin.

Tja, was soll ich sagen? Das ist mal ein richtig saftiger Gugelhupf! Ja, er ist auch fertig- bzw. durchgebacken. Die Konsistenz ist durch das Kürbispüree halt einfach so feucht, dass er eher aussieht wie unterbackene Brownies ?. Der Teig ist sehr aromatisch, der Kürbiskuchen zerschmilzt im Mund... und am allertollsten ist es natürlich, wenn man auf ein dickes Schokostück trifft und die knackige Glasur dazu im Mund zersplittert.

Ihr merkt schon: Ich spreche hiermit eine Liebeserklärung und eine klare Back-Empfehlung aus. Genießt die schönen Herbsttage – mit diesem herrlichen Kürbis-Schoko-Gugelhupf. Oder mit einem cremigen [Süßkartoffel-Marmorkuchen](#)? ?

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Gugelhupf
2. Herbst
3. Kakaonibs
4. Kürbis
5. Kürbiskuchen
6. Schokolade
7. Zimt

default watermark

Date Created

23. Oktober 2019

Author

schokohimmel