



KERSTIN'S KÜRBISGUGELHUPF MIT ORANGEN-ZITRONEN-TRÄNKE

1 Gugelhupfform / 1 bundt cake pan

Zutaten Teig	Ingredients Batter
1 kleiner Hokkaidokürbis	1 small hokkaido pumpkin
250g weiche Butter	1 ½ cups butter
200g brauner Zucker	1 cup brown sugar
1 Päckchen Vanillezucker	1 tsp vanilla extract
½ TL Zimt	½ tsp cinnamon
Salz	salt
6 Eier (Gr. M)	6 eggs
500g Mehl (550er Weizen)	4 cups flour
1 Päckchen Backpulver	1 tbsp baking powder
Für den Sirup	Ingredients Syrup
3 Orangen	3 oranges
3 Zitronen	3 lemons
100g brauner Zucker	½ cup brown sugar

Zubereitung Teig

- 1. Zuerst den Kürbis für 20-30 Minuten ohne vorheizen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 10 min garen**
- 2. Wenn der Kürbis schön weich ist diesen pürieren mit einer Gabel oder einem Mixer und Ofen auf 170°C runterstellen**
- 3. Das Kürbisfleisch etwas auskühlen lassen**
- 4. Eine Gugelhupfform mit etwas Butter fetten und mit Mehl ausstäuben**
- 5. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen in der Küchenmaschine cremig rühren**
- 6. die Eier nacheinander unterrühren**
- 7. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Kürbispüree kurz unterrühren und Teig in die Form füllen.**
- 8. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Gugelhupf für 50–60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.**

Zubereitung Sirup

- 1. für den Sirup Orangen und Zitronen auspressen**
- 2. Saft und 100 g braunen Zucker aufkochen und für ca. 10 Minuten einkochen lassen und etwas abkühlen lassen**

Den warmen Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen und mit dem Sirup tränken

Instructions Batter

- 1. cook pumpkin in oven at 380°F for about 20 min**
- 2. blend pumpkin or mash with fork and turn oven down to 350°F**
- 3. let cool off**
- 4. butter and flour bundt cake pan**
- 5. beat butter, sugar, vanilla and salt until fluffy**
- 6. add eggs one at a time**
- 7. mix flour and baking powder and alternatingly with pumpkin, add to batter and pour into pan**
- 8. bake at 350°F for about 50-60 min (insert tooth pick)**

Instructions Syrup

- 1. squeeze out lemons and oranges**
- 2. cook juice and brown sugar for about 10 min and let cool off afterwards**

Poke warm cake with a skewer and soak with syrup

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!