

Kürbis-Pflaumen-Hupf

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Biskuitteig:

etwa 500 g Kürbis
125 ml Wasser
75 g Trockenpflaumen ohne Stein
6 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
75 g Hartweizengrieß

Glasur:

100 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser



etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Für den Teig den Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in dem Wasser weich garen. Kürbis pürieren und abkühlen lassen. Pflaumen in kleine Würfel schneiden. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterrühren. Grieß und Kürbismus mischen und zuletzt vorsichtig unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen, Pflaumenwürfel gleichmäßig aufstreuen und etwas eindrücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 55 Min.

3. Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

4. Glasur: Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser in einem kleinen Topf 1 Min. aufkochen und den kalten Kuchen damit glasieren. Nach Belieben mit Kürbistreifen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 4 g, Kh: 23 g, kJ: 626, kcal: 150