Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Kürbiskernölgugelhupf

Zubereitung

1. Gugelhupfform fetten, mit Mehl ausstauben
2. 5 Dotter, 60 g Speiseöl und 60 g Kürbiskernöl, 1 Pkg. Vanillezucker und 180 g Staubzucker schaumig rühren
3. 5 Eiklar mit 120g Kristallzucker und 1 Prise Salz cremig schlagen und sanft unter die Eidottermasse heben
4. 420 g glattes Mehl mit Backpulver vermischen und sieben, dann mit 120g geriebenen Kürbiskernen vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eimasse heben
5. Masse in die befettete und bemehlte Form füllen
6. bei 150° Umluft ca 50 Min. backen

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Christine Freiberger

Zutaten

- 5 Freilandeier
- 60 g Speiseöl und 60 g Kürbiskernöl vermischen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 180 g Staubzucker
- 120 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 210 g universales Mehl und 210 g glattes Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 120 g geriebene Kürbiskerne
- 120 g Milch