

Diese Woche in ihrer Abo-Kiste

Kürbis Sucrine du Berry



- Geschmack:** Leicht süßlich
- Vitamingehalt:** Reich an Vitamin C, B1, Eisen und Kalium
- Aufbewahrung:** Bei Zimmertemperatur 4 Wochen und länger
- Verwendungsmöglichkeiten:**
- Gemischt mit Kartoffeln und Karotten als Suppe
 - Kürbiswähen, Chutneys usw.
 - Dessert's und Kuchen (anstatt Rübli)

BLIDZ Rezept

11/01

Kürbis-Gugelhopf mit Rosinen

400 gr Kürbis

Kürbisfleisch im Dampf ca. 20 Minuten garen, anschließend pürieren und evtl. abtropfen lassen.

20 gr Hefe

1 Eßl Zucker

500 gr Mehl

100 gr Puderzucker

70 gr weiche Butter

1 Tl Salz

100 gr Rosinen

Hefe mit Zucker verrühren bis diese flüssig ist. Alle Zutaten miteinander vermischen und solange kneten, bis ein schöner Teig entstanden ist. Teig ca. 1 Std. gehen lassen.

Eine Gugelhopfform gut ausfetten und mit den Mandelblättchen austreuen.

30 gr Mandelblättchen

Teig nochmals kurz durchkneten, einfüllen und weitere 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 50 bis 60 Minuten bei 200 Grad backen.

Tip:

Durch das Kürbisfleisch bekommt der Gugelhopf eine sehr schöne gelbe Farbe.