

Rezept

# Nussiger Kürbiskuchen

Ein Rezept von Nussiger Kürbiskuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

Butter zum Einfetten	Semmelbrösel oder Mehl für die Form
<b>175 g</b> Hokkaido-Kürbis (ungeschält geraspelt)	<b>175 g</b> Mehl
<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> Zimt	<b>1/2 - 1 TL</b> Ingwerpulver (oder etwas frisch geriebener)
<b>1/2 TL</b> Lebkuchengewürz	<b>1/4 TL</b> feines Meersalz
<b>2</b> Eier (M-L)	<b>175 g</b> dunkler Rohrohrzucker (etwa Muscovado)
<b>125 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>125 g</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> Orangensaft oder Wasser	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 kleinerer Gugelhupf | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine kleinere Gugelhupfform (18-20 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel oder Mehl ausstreuen. Eine Brownie- oder Springform funktioniert ebenfalls, dann muss nur die Backzeit ein wenig angepasst werden.
2. Den Kürbis gut waschen und trockenreiben, dann halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen und 175 g mit einem Gemüsehobel fein raspeln. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
3. Eier, Zucker und Sonnenblumenöl mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine mindestens 3 Minuten aufschlagen, dann Kürbis und Mehlmischung zugeben und nur solangeiterrühren, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat. In die vorbereitete Backform füllen und auf der zweiten Schiene von unten goldbraun backen. Der Kuchen ist fertig, wenn ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder heraus kommt, etwa nach 40 Minuten.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, dann auf einen Kuchenteller stürzen und vollständig abkühlen lassen. Den Puderzucker mit 2 EL Orangensaft oder Wasser zu einem dicken Guss rühren, über den Kuchen gießen und fest werden lassen. Der Gugelhupf hält sich mehrere Tage und bleibt durch das Kürbisfleisch wunderbar saftig.