



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann
Falscher Kürbiskuchen

für 2 Gugelhupfformen mit 20 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Gugelhupf (Tassengröße ca. 250 ml):

3 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse Zitronenlimonade
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
2 Eier
1 kl. Flasche Zitronenaroma
2 EL Zitronensaft
Himbeermarmelade

Verzierung:

200g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
1 EL Wasser
orangefarbene Lebensmittelfarbe nach
belieben
grüner Fondant

ZUBEREITUNG

Für den Gugelhupf alle Zutaten bis auf die Himbeermarmelade miteinander zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die gut gefetteten und bemehlten Backformen geben und bei 160°C für ca. eine Stunde backen.

Nach dem Backen die Kuchen stürzen und gut auskühlen lassen. Dann die Unterseiten der beiden Kuchen glattschneiden. Beide Hälften mit der Himbeermarmelade bestreichen und nun die beiden Kuchen zusammenkleben, so dass aus den beiden Gugelhupfen ein Kürbis entsteht.

Aus dem Puderzucker, Zitronensaft, Wasser und der Lebensmittelfarbe einen Zuckerguss herstellen und den Kuchen damit überziehen. Zum Schluss aus dem grünen Fondant ein Blatt und den Strunk für den Kürbis formen und an dem Kuchen befestigen.