

Kernölgugelhupf

Zutaten: 5 Eier
250 Gramm Staubzucker
1/8 l Döller – Bio - Kürbiskernöl
1/8 l Wasser
250 Gramm glattes Mehl
½ Packerl Backpulver
2 Esslöffel Kakao



Zubereitung:

Eier und Staubzucker sehr schaumig rühren. Wasser und Kernöl vorsichtig einrühren. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver untermischen.

1/3 der Masse mit Kakao einfärben. Nun abwechselnd weiße und schwarze Masse in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf Form füllen.

Anschließend im Rohr bei Ober- und Unterhitze 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen!