

## Melone trifft Gugelhupf

<b>Thema:</b>	ein süße Kuchenerfrischung
<b>Saison:</b>	ein Gugelhupf für heiße Sommertage
<b>Besonderheit:</b>	Melone und Gugelhupf – eine nicht alltägliche Kombination
<b>Zu Beachten:</b>	Fruchtig frisch und saftig, aber nicht zu süß

### Zutaten / Einkaufsliste (für eine Gugelhupfform)

300 g	Wassermelone (geschnitten)
200 g	Zucker
2 EL	Kirschrum
2	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
200 ml	Butteröl
2 EL	Zitronensaft
300 g	Mehl
130 g	Nüsse (gerieben)
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
n.B.	Staubzucker
n.B.	Schokoglasur
n.B.	Öl und Semmelbrösel zum ausfetten der Form



### Zubereitung

Die in Stücke geschnittene Melone mit 50g Zucker und dem Kirschrum pürieren.  
Die Eier mit dem restlichen Zucker (150g), Vanillezucker, sowie einer Prise Salz schaumig schlagen und das Öl langsam unter ständigem rühren einfließen lassen. Danach das Melonenpüree und den Zitronensaft unterrühren. Zum Schluss das mit Backpulver vermengte Mehl und die geriebenen Nüsse unterheben.  
Den Teig in eine gefettete und „gebröselte“ Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 170°C) ca. 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe).  
Nach dem auskühlen (wenn gewünscht) mit Schokoglasur verzieren und mit Staubzucker bestreuen.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

