

Mohn - Kirschen - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl, glatt
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
180	Gramm	Butter, zerlassen, abgekühlt
125	ml	Milch
2	Essl.	Mohn, gemahlen
1		Apfel, geschält, gerieben
370	Gramm	Kirschen, frisch oder Dosenobst Puderzucker

Anleitung:

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Die nächsten 5 Zutaten (Zucker bis Milch) der Reihe nach dazugeben, alles gut verrühren. Den Teig teilen, eine Hälfte in eine gefettete und bemehlte Form füllen.

Die zweite Hälfte mit Mohn und Apfelraspeln vermischen und ebenso in die Form füllen. Kirschen auf dem Teig verteilen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Den noch warmen Kuchen mit Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten