

Mohn - Marmor - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Marzipan
250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
6		Eier
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
150	ml	Milch
200	Gramm	Gemahlene Mohn

Anleitung:

Marzipan, Salz, Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und 75 ml Milch untermengen. Teig halbieren, eine Hälfte in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen, die andere Hälfte mit Mohn und der restlichen Milch verrühren und in die Form füllen, mit einer Gabel kurz unterziehen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 65-70 Min. backen.

Guten Appetit!