

## Mohn - Napfkuchen mit Marzipan

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

6		Eier
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
400	Gramm	Mehl
2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
200	Gramm	Marzipanrohmasse
150	Gramm	Butter
150	ml	Milch
120	Gramm	Gemahlener Mohn
150	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
		Aprikosenmarmelade, ungemahlener Mohn zum Bestreichen

### Anleitung:

Die Marzipanrohmasse zusammen mit Zucker, Vanillinzucker, 2 Eiern, einer Prise Salz und der weichen Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Das Mehl mit 4 Eiern, Backpulver und Milch zu einem Teig verrühren und mit der Marzipanmasse vermischen. Den Teig in drei gleiche Teile teilen und ein Drittel davon in eine gefettete Napfkuchenform füllen. Das zweite Drittel mit dem gemahlener Mohn vermischen und in die Form füllen. Anschließend das letzte Drittel mit den gemahlener Haselnüssen verrühren und darübergerben. Bei 180°C eine Stunde backen. Nach dem Abkühlen Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mohn bestreuen.