

Mohn - Vanille - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Puddingpulver, Vanille
20	Gramm	Speisestärke
250	Gramm	Margarine, oder Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
6		Ei(er)
200	Gramm	Mohn (Mohnback)
2 1/2	Teel.	Backpulver
8	Essl.	Sahne
8	Essl.	Eierlikör
		Fett, für die Form
		Mehl, für die Form
		N. B. Puderzucker
		N. B. Kuchenglasur, Schokolade

Anleitung:

Für den Rührteig die weiche Margarine/Butter cremig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Puddingpulver und Speisestärke mischen und abwechselnd mit der Sahne und dem Eierlikör unterrühren. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, unter die andere Hälfte das Mohnback rühren. Den Mohn Teig auf dem anderen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe! Evt. gegen Ende mit Alufolie abdecken. Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form stürzen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Schokoladenguss überziehen. Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe