

Saftiger Mohn - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
6		Ei(er)
1	Pack.	Backpulver
500	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
150	Gramm	Mohn, gemahlen
1		Limette(n)

Anleitung:

1. Form fetten, Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch esstöffelweise unter die Masse ziehen. Limettensaft und Mohn unterrühren.
4. Teig in die Form füllen, glatt streichen, ca. 50 min. backen.
5. Kuchen auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

Brennwert p. P.: 430 kcal Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten