

Weihnachts - Gugelhupf mit Mohn

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter,
6		Eidotter, 6 Eiklar
190	Gramm	Feinkristallzucker,
150	Gramm	Weizenmehl
170	Gramm	Gemahlener Mohn

ZUM GLASIEREN

100	Gramm	Aprikosenmarmelade
250	Gramm	Schokoladeglasur
50	Gramm	Flüssige Butter
50	Gramm	Weizenmehl

Anleitung:

Die Gugelhupfform mit der flüssigen Butter ausstreichen und bemehlen. Küchenwärme, weiche Butter gut schaumig aufschlagen und die Eidotter nach und nach begeben und zu einer schaumigen Masse aufschlagen. (Butter und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit alles die gleiche Temperatur hat. So verbinden sich die Zutaten besser miteinander.) Eiklar mit dem Feinkristall-Zucker zu einem schmierigen, nicht zu steifen Schnee aufschlagen und vorsichtig unter die Buttermasse heben, danach die Mohn-Mehl-Mischung unterziehen. Die Masse in die Form füllen und bei 165 Grad ca. 45 Minuten backen. Den ausgekühlten Gugelhupf mit der heißen Aprikosenmarmelade bestreichen und mit der flüssigen Schokoladeglasur überziehen. Als perfekte Dekoration können Marzipansterne auf dem Gugelhupf platziert werden.

Guten Appetit!