



Himmlischer Mohnugelhupf

Die angegebene Menge reicht für eine Gugelhupfform mit 1,5 Liter Fassungsvermögen.
Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Zutaten:

- 200 g gemahlener Mohn
- 200 g Mehl glatt AT Type W700 /DE Type W550
- 80 g Stärke/Maizena
- 1 Pck. Backpulver
-
- 100 g Butter
- 150 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Abrieb von 2 Orangen
- ca. 1 gest. EL Zimt
- Prise Salz
- 3 Eier (Größe L)
- 450 g Sauerrahm 24% F.i.T / Schmand

Für die Glasur:

- etwas Staub-/Puderzucker
- ein paar Tropfen Orangensaft
- etwas Mohn zum bestreuen (optional)

weitere:

weiche Butter zum Ausstreichen der Gugelhupfform
Semmelbrösel oder Mohn zum ausstreuen der Form

Zubereitung:

Gugelhupfform gut mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel oder Mohn ausstreuen.

Mohn, Mehl, Stärke und Backpulver gut vermischen.

Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Abrieb der Orangen, Zimt und Salz cremig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und jedes Ei gut unterrühren.

Sauerrahm unterrühren.

Mehl-Mohngemisch unterrühren.

In die vorbereitete Gugelhupfform füllen und ca. 60 Minuten auf Sicht backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Etwas Staubzucker mit ein paar Tropfen Orangensaft zu einer etwas flüssigeren Glasur glattrühren. Sie soll sich auf dem Gugelhupf gut verstreichen lassen.

Den Gugelhupf aus dem Backrohr nehmen, 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Den Gugelhupf nun mittels eines Pinsels mit der Glasur bestreichen. Mit etwas Mohn bestreuen.

Gugelhupf vollständig auskühlen lassen und genießen.

TIPP: Mit weißer geschmolzener Schokolade glasiert, schmeckt der Gugelhupf auch himmlisch. Oder einfach mit Staubzucker bestreuen.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.