



Mohn-Gugelhupf

Marmorkuchen-Variante mit Mohn

Zutaten:

200g Butter oder Sanella
200g Zucker
6 Eier
300g Mehl
1Pk. Backpulver oder 1/2 Pk. Weinstein-Backpulver
100ml Milch

1Pk. Mohnback
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Die Butter und den Zucker gut verrühren. Eier nach und nach zugeben (jedes etwa 1/2 Min. unterrühren). Das Mehl und das Backpulver mischen, auf die Rührmasse sieben, Milch dazu geben und alles kurz, aber gründlich verrühren. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Den restlichen Teig mit dem Mohnback und Zitronensaft verrühren, auf den hellen Teig geben und eine Gabel spiralförmig durch die beiden Schichten drehen. Bei 175 Grad 50 bis 60 Min. backen (evtl. mit Backpapier abdecken).