

Mohn-Eierlikör-Gugelhupf

Ein Mohn-Eierlikörkuchen für die Kaffeegäste

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

330 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

75 ml Milch

Mohnmasse:

2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (je
250 g)

2 Eier (Größe M)

6 EL Eierlikör

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

etwa 20 g Schokoladenröllchen

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



③ Mohnmasse:

Mohn-Back, Eier und Eierlikör miteinander verrühren. Teig und Mohnmasse im Wechsel in die Gugelhupfform füllen. Mit einem Messer im Uhrzeigersinn durch Teig und Mohnmasse ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Minuten

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

④ Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gugelhupf damit überziehen, mit Schokoladenröllchen bestreuen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt steif geschlagene Sahne zu dem Gugelhupf.
- Der Kuchen lässt sich einfrieren.

