



Mohn-Gugelhupf

Ein leckerer Mohnkuchen für die Kaffeetafel

etwa 18 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

350 g weiche Butter oder
Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
6 Eier (Größe M)
150 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

etwa 300 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Vollmilch
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

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 und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Erst Joghurt, dann Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Gugelhupfform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. 1/3 der geschmolzenen Kuvertüre auf ein gekühltes Marmorbrett oder eine Tortengarnierscheibe geben und dünn ausstreichen. Sobald die Kuvertüre fest geworden ist, mit einem Spachtel die Kuvertüre zu Spänen schieben. Späne auf einen Teller legen.

- 4** Den Gugelhupf mit der übrigen geschmolzenen Kuvertüre überziehen. Mit den Spänen und Dekorherzen verzieren. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt einer Marmorplatte nehmen Sie eine gekühlte Glasplatte.
- Der Kuchen lässt sich gut vorbereiten und ist einfriergeeignet.

