

Mohn-Orangen-Gugelhupf

Saftiger, fettarmer Mohnkuchen mit Orangenote.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250
g)

2 EL Orangensaft

275 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

etwa 6 EL Orangensaft

Guss:

150 g Puderzucker

2 - 3 EL Orangensaft

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse (**1 TL beiseitestellen**) und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Quark, Mohn-Back und Orangensaft unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.



3 Tränken:

Den Kuchen sofort nach dem Backen mit einem langen Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit dem Orangensaft tränken. Dann noch 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Guss zubereiten:

Puderrucker nach und nach mit dem Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Auf dem Kuchen verteilen und so lange der Guss noch feucht ist, das übrige Finesse aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gugelhupf ist einfriergeeignet.

