

Tici Kaspar

MOHN-NUSS-GUGELHUPF

Für 1 Gugelhupfform:

- 200 g Butter, zimmerwarm
- 100 g Staubzucker
- Prise Salz, Prise Zimt
- 8 Bio-Freilandeier
- 150 g Kristallzucker
- Spritzer Zitronensaft
- 200 g Mohn, gemahlen
- 200 g Mandeln, gerieben

Zuckerglasur

- 1 EL Frischkäse
- 2 EL Staubzucker
- Spritzer Zitronensaft

Außerdem

- Butter und Zucker für die Form

Zubereitung:

- Butter mit Staubzucker, Salz und einer Prise Zimt für einige Minuten schaumig schlagen.
- Eier trennen und Dotter nach und nach in die Buttermasse einrühren.
- Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft zu cremigem Schnee schlagen.
- Backofen auf 190°C vorheizen. Die Kuchenform ausfetten und mit Zucker ausstreuen.
- Ein Drittel vom Schnee mit der Dottermasse verrühren. Restlichen Schnee, Mohn und Nüsse mit einem Kochlöffel behutsam unterheben und in die Kuchenform einfüllen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 170° Hitze ca. 35-40 Minuten backen.

TIPP! Mit Zuckerglasur finishen! Dazu Frischkäse mit Staubzucker verrühren, mit einem Spritzer Zitronensaft aufpeppen und den Kuchen damit verzieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus ca. 35 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht