

Tici Kaspar

SAFTIGER MOHN-KIRSCH-GUGLHUPF

Für 1 Kuchen- oder Guglhupfform:

- 6 Bio-Freilandeier
- 200 g Butter, zimmerwarm
- 150 g Feinkristallzucker
- Prise Zimt
- Prise Salz
- Spritzer Zitronensaft
- 200 g Mohn
- 80 g Haselnüsse
- 200 g Kirschen, entkernt

Zuckerglasur

- 1 EL Frischkäse
- 2 EL Staubzucker
- Spritzer Zitronensaft

Außerdem

- Butter und Zucker für die Form
- Kirschen und Blüten zum Dekorieren

Zubereitung:

- Butter mit der Hälfte vom Zucker sowie Zimt und einer Prise Salz für einige Minuten schaumig schlagen. Eier trennen und Dotter nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft zu cremigem Schnee schlagen.
- Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kuchenform ausfetten und mit Zucker austreuen.
- Ein Drittel vom Schnee mit der Dottermasse verrühren. Restlichen Schnee, Mohn und Nüsse mit einem Kochlöffel behutsam unterheben. Die Hälfte der Masse in die Kuchenform einfüllen, Kirschen verteilen und mit der restlichen Masse auffüllen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 170° Hitze ca. 35 Minuten backen.

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

Zubereitungszeit: 25 Minuten plus ca. 35 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht