

Limetten-Mohn-Gugelhupf

Zutaten (für eine Gugelhupf-Form mit 22 cm Durchmesser):

250 g Butter (zimmerwarm)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 ml Milch
250 g Mohnback
2 EL Orangenlikör oder Likör 43
2 Limetten

Für den Guss:

150 g Puderzucker
2 - 3 EL Limettensaft oder Wasser
ein paar Limettenscheiben und etwas Mohn für die Deko



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 175°C Umluft.

Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl ausstäuben.

2) Die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und gut verrühren.

Nun die Eier hinzufügen und schaumig schlagen.

Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

3) Die Hälfte des Teigs in eine andere Schüssel umfüllen.

In die eine Hälfte des Teigs den Mohnback und Orangenlikör / Likör 43 einrühren.

Unter die zweite Hälfte den Saft und Abrieb der Limetten rühren.

4) Zuerst den Limetten-Teig in die Gugelhupfform geben, oben drauf den Mohn-Teig.

Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass die Marmorierung entsteht.

5) Im vorgeheizten Backofen ca. 50 - 55 Minuten backen.

Den Gugelhupf ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach vorsichtig stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

6) Für den Guss Puderzucker und 2 - 3 Esslöffel Limettensaft oder Wasser glatt rühren und auf den Gugelhupf geben.

Nach Belieben mit Limettenscheiben und Mohn dekorieren.