

Gugelhupf mit Mohn und Nüssen

250 g weiche Butter
70 g Staubzucker
6 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g gequetschter Mohn
60 g Kristallzucker
100 g geriebene Wal- oder Haselnüsse
geriebene Schale von einer Bio-Orange
Butter und Semmelbrösel für die
Gugelhupfform
Staubzucker zum Bestreuen



Die Gugelhupfform mit Butter befetten und mit Bröseln ausstreuen. Wer es weniger knusprig möchte, kann auch Mehl verwenden.

Staubzucker, Orangenschalen, Vanillezucker, Salz Butter und Dotter in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Eiklar aufschlagen, den Kristallzucker einrieseln lassen und zu einem steifen Schnee schlagen.

Den Mohn in die Butter-Dotter-Masse einrühren. Dann abwechselnd den Schnee und die Nüsse unterheben.

Die Masse in die Gugelhupfform füllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Ober- Unterhitze etwa 55 Minuten backen.

Mit einem Holzstäbchen in den Gugelhupf stechen und wenn kein daran Teig hängen bleibt ist er fertig gebacken.

10 – 15 Minuten in der Form rasten lassen und dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Wenn der Gugelhupf kalt ist, mit Staubzucker bestäuben und servieren.