HIMBEER MOHN KUCHEN

für 1 Guglhupf

ZUTATEN

200 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier
Abrieb einer Bio-Zitrone
300 g Mehl
75 Speisestärke
120 ml Milch
1 EL Backpulver
200 g Mohnback
120 g Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen (Umluft: 150 °C) vorheizen. Die Butter mit den beiden Zuckersorten etwa 5 Minuten schaumig rühren. Anschließend nach und nach die Eier und die Zitronenschale untermischen.

2. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.

3. 1/3 des Teiges in eine separate Schüssel geben und mit der Mohnmasse verrühren. Die Himbeeren vorsichtig unter den hellen Teig heben.

4. Die Guglhupfform ausfetten und den hellen Teig mit den Himbeeren einfüllen. Den dunklen Mohn-Teig anschließend in die Form geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass die typische Marmor-Struktur entsteht.

5. Den Kuchen etwa eine Stunde backen. Anschließend den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach stürzen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.

6. Den Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.