



Tipp:

In kleinen Formen
backen, glasieren
& hübsch
verpacken!



Waldviertler Graumohn-Gugelhupf

Zutaten Teig

5 Dotter | 150 g Butter | 200 g Zucker |
150g fein gemahlener Waldviertler
Graumohn g.U. | 100 g geriebene
Haselnüsse oder Hanfnüsse | 50 g Mehl griffig |
1 TL Backpulver | 5 Eiklar | Prise Salz | Prise Zimt |
1 TL Vanillezucker | Schale & Saft einer
unbehandelten Zitrone | 2 EL Rum ||
Idee: 80 g in Rum eingeweichte Rosinen zum Teig
geben.

Zutaten Glasur

150 g Kochschokolade | 120 g Butter ||
Fett & Mehl für die Form |
Marmelade zum Bestreichen ||

Zubereitung

- Butter mit 2/3 Zucker, Vanillezucker, Zimt, Salz, Zitronensaft, Rum und Dotter schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und mit 1/3 Zucker steif ausschlagen.
- Mehl, Backpulver, Mohn und Nüsse mischen, abwechselnd mit dem Schnee zur Dottermasse rühren. Teig in einer befetteten, bemehlten Form backen. Backzeit ca. 45 Minuten bei 180°C. Gugelhupf nach dem Backen aus der Form stürzen, auskühlen lassen.
- Für die Schokoladeglasur Kochschokolade und Butter leicht erwärmen (z.B. Wasserbad), glattrühren und den mit Marmelade bestrichenen Gugelhupf überziehen.
- Variante: Gugelhupf nur anzuckern.