



MOHN-GUGELHUPF

- **TEIG:** 150 g gemahlener Graumohn, 150 g Butter, 200 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 5 Eier, 100 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Mehl, 1 Messerspitze Zimt, Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone, 2 EL Rum
- **GLASUR:** 2 EL Aprikosenmarmelade, 150 g Kuvertüre
- **AUSSERDEM:** Fett für die Form

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
FÜR DEN TEIG die weiche Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz weißschaumig rühren. Die Eier trennen. Das Eigelb nach und nach unterschlagen. Den Mohn mit den Nüssen, dem Mehl, dem Zimt und der Schale der Zitrone vermengen. Esslöffelweise unter die Masse rühren. Den Zitronensaft und etwas Rum dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

DIE MASSE in eine kleine (Ø 17–22 cm) gefettete Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 45 bis 55 Minuten backen. Aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

FÜR DIE GLASUR die Marmelade erhitzen. Den Gugelhupf damit dünn bestreichen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen.