Nuss-Mohn-Gugelhupf

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

Zutaten

200 G	Butter oder Öl
4	Eier
200 G	Zucker
200 G	Mehl
3/4 PKG	Backpulver
100 G	Mohn, gemahlen
60 G	Nüsse, gemahlen
5 EL	Rum
7 EL	Milch

Zubereitung

1. Eier trennen, Eiklar mit Zucker aufschlagen.
2. Weiche Butter mit Dotter schaumig rühren.
3. Restliche Zutaten und Schnee abwechselnd unterheben.
4. Ca. 40 Minuten bei 175 ° C backen.
5. Mit Schoko- oder Zitronenglasur überziehen.

SEMINAR BÄUERINNEN