

# Mohn-Orangen-Gugelhupf

etwa 16 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Mohnfüllung:

120 g geriebener Mohn  
1/8 l Milch

### Sandmasse:

100 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
250 g Magertopfen (1%)  
vorbereitete Mohnfüllung  
2 EL Orangensaft  
270 g gesiebtes glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Zum Tränken:

etwa 6 EL Orangensaft

### Guss:

150 g gesiebter Staubzucker  
2 - 3 EL Orangensaft

## 1 Mohnfüllung:

Mohn mit Milch verrühren und zur Seite stellen.

## 2 Sandmasse:

Butter, mit Zucker, Finesse (1 TL zur Seite geben) und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Topfen, Mohnfüllung und Orangensaft unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter mit einem Kochlöffel unter die Masse heben.

## 3 Die Masse in eine befettete und bemehlte Gugelhupfform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in das untere Drittel des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

## 4 Tränken:

Den Kuchen sofort nach dem Backen mit einem langen Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit dem Orangensaft tränken. Den Gugelhupf nach ca 10 Min. aus der Form stürzen und auf einem Küchenrost erkalten lassen.



5 Guss:

Den Staubzucker nach und nach mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Sofort mit etwas Finesse Orangenschale bestreuen.

