

Mohnfleckenkuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schüttel-Sandmasse:

260 g glattes Mehl (1 3/4 Becher)
2 KL Dr. Oetker Backpulver
130 g Zucker (3/4 Becher)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
160 g flüssige Butter (3/4 Becher)
130 g Mohnsamen (1/2 Becher)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Schüttel-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter dazugeben. Die Schüssel verschließen und kräftig (20 – 30 Sek.) schütteln.

2 Die Masse kurz verrühren und halbieren. Unter eine Hälfte den Mohn rühren. Die Massen mit einem Löffel abwechselnd in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen.

5 Zum Bestreuen:

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.