



## **Mandelmohn-Gugelhupf mit Hagebuttenglasur**

### **Zutaten (für 12 Stücke)**

250 g Butter  
180 g Zucker  
200 g Schmand  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Orangengranulat  
1 EL Abrieb von einer unbehandelten Zitrone  
4 Eier (Größe L)  
350 g Mehl  
50 g Stärke  
1 Pck. Backpulver  
100 g geriebene Mandeln  
250 g Mohnback  
1 Ei (Größe L)  
1 Pck. Vanillezucker  
1 EL Schmand  
1 TL gemahlener Kardamom  
1 TL gemahlener Zimt  
1 TL Kakaopulver  
3 EL Hagebuttenkonfitüre zum Glasieren

10 g Butter  
1 EL Mehl zum Ausstreichen der Form

### **Zubereitung (circa 50 Minuten)**

Mohnback mit einem Ei, etwas Schmand, Kardamom, Kakaopulver, Zimt und Vanillezucker gut verrühren.

Butter mit Zucker und Eier cremig aufschlagen. Schmand, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Orangengranulat und eine Prise Salz gut unterrühren. Geriebene Mandeln, Stärke und Mehl mit Backpulver versiebt zufügen, alles gut unterheben.

Masse zur Hälfte in eine ausgefettete mehlierte Gugelhupfform einfüllen, danach die Mohnmasse darauf verteilen und etwas einmarmorieren. Mit Restmasse auffüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad eine gute Dreiviertelstunde backen. Danach herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, etwas abkühlen lassen und mit Hagebuttenkonfitüre glasieren.

### **Nährwerte pro Stück**

613 kcal - 39 g Fett - 13 g Eiweiß - 59 g Kohlenhydrate - 5 BE  
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.