

# Lemon Curd Mohn Gugelhupf

etwa 14 - 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Gugelhupf-Form (Ø 24 cm):

#### Für den Gugelhupf-Teig:

250 g Butter, weich  
200 g Zucker  
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
1 Prise Salz  
5 Eier  
400 g Mehl  
2 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale oder eine Zitrone  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
50 g Mohnsamen  
1 dl Vollrahm  
60 - 80 g Lemon Curd - Zitronencreme

#### Für den Guss:

80 ml Zitronensaft  
80 g Puderzucker

#### Für die Glasur:

200 g Puderzucker  
2 - 3 EL Milch  
Mohnsamen zum Bestreuen

## 1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform (Ø 24 cm) grosszügig mit Butter einfetten und bemehlen.

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Gugelhupf-Teig:

Butter in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) solange rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanille-Paste und Salz begeben. Eier und Finesse Zitronenschale dazugeben und gut rühren. Die Masse sollte schön hell werden. Mehl und Backpulver vermischen und in die Schüssel sieben. Am Schluss noch Mohn und Vollrahm dazu geben.

Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form geben. Am besten geht es, wenn man die vorbereitete Masse in einen Spritzbeutel gibt, so lässt sie sich besser verteilen.

In einen weiteren Spritzbeutel das Lemon Curd einfüllen und in der Mitte des Teiges verteilen. Dabei darauf achten, dass das Lemon-Curd weder den Aussen- noch den Innenrand der Gugelhupfform berührt, denn es sollte von der Teigmasse eingeschlossen werden.

In den vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 55 – 65 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: 55 - 65 Minuten**

Wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt, den Gugelhupf ca. 10 Minuten auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

### 3 Guss:

Für den Guss den Zitronensaft zusammen mit dem Puderzucker in einer Schüssel sehr gut verrühren. Mit einem Zahnstocher oder einer Stricknadel mehrmals in den Gugelhupf einstecken. Dieser Vorgang hilft, damit der Guss etwas besser in den Kuchen einziehen kann. Danach den Guss vorsichtig über den Kuchen verteilen. Der überschüssige Guss sammelt sich auf dem Teller und wird dann vom lauwarmen Kuchen komplett aufgezogen.

### 4 Glasur:

Für die Glasur Puderzucker in eine Schüssel geben. Löffelweise Milch dazugeben. Solange Rühren bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Glasur über den Gugelhupf giessen und mit Mohn bestreuen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Unbedingt darauf achten, dass das Lemon Curd weder an den Innen- noch an den Aussenrand kommt. Sonst verbindet sich der obere und untere Teil vom Teig nicht richtig.