



Lemoncurd-Mohn-Gugelhupf

Im letzten Dezember half ich bei der Aktion "Jeder Rappen zählt" am Stand von Dr. Oetker. Dort habe ich ganz viele kleine Gugelhüpfli dekoriert, welche dann verkauft wurden. Der komplette Erlös wurde gespendet. Es war spannend, ein wenig hinter die Kulissen einer solchen Aktion zu sehen. Noch mehr haben mich die vielen tollen Begegnungen auf dem Europaplatz gefreut.

Motto getreu lud Dr. Oetker im Vorfeld zum #droetkerbloggerevent ins Café Guggelhupf nach Luzern ein. Dort wurden die mitgebrachten Gugelhupfe nach Lust und Laune dekoriert. Zur Verfügung standen ganz viele Produkte von Dr. Oetker.

Zu diesem Event habe ich einen Lemoncurd-Mohn-Gugelhupf mitgenommen.

Zutaten für den Lemoncurd

100 ml Zitronensaft (ca. 2-3 Zitronen, davon auch die Schale abreiben)
2 Eier
100 g Zucker
3/4 TL Maizena – Maisstärke
40 g Butter

Zubereitung

Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen.

Saft, Schale, Eier, Zucker und Maizena in einen kleinen Topf geben und gut verrühren. Die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen. Unter ständigem Rühren mindestens 5 Minuten erhitzen. Achtet darauf, dass das Lemoncurd nicht kocht, ansonsten gerinnen die Eier. Nach ca. 10 Minuten erreicht ihr die ideale Konsistenz.

Durch ein Sieb streichen und mit einer Frischhaltefolie kurz zudecken. Danach die Butter einrühren. Erkalten lassen. Menge für den Gugelhupf abwiegen. Rest in ein Schraubglas geben und nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank.

Zutaten für 1 Gugelhupfform von 2 L Inhalt

250 g Butter, weich
200 g Zucker
2 TL Vanillepaste oder Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
400 g Mehl
50 g Mohn
2 TL Backpulver
1 Zitrone, abgeriebene Schale
100 ml Vollrahm
ca. 60 - 80 g [Lemoncurd](#)

Guss

80 ml Zitronensaft
80 g Puderzucker

Garnitur

200 g Puderzucker
ca. 2 – 3 EL Milch
Mohn zum Bestreuen

Zubereitung

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gugelhupfform mit Backtrennspray besprühen. Wer kein Backtrennspray hat, Form gut mit weicher Butter einstreichen und mit Mehl bestäuben.

Butter in eine Schüssel geben und solange rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillepaste oder Vanillezucker und Salz dazu rühren. Eier dazugeben und rühren. Masse sollte schön hell werden. Mehl und Backpulver zusammen in die Schüssel sieben. 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 Lemoncurd einfüllen. Lemoncurd in der Mitte des Teiges verteilen. Schauen, dass das Lemoncurd weder an den Aussen- noch Innenrand der Gugelhupfform berührt. Das Lemoncurd sollte von der Teigmasse eingeschlossen werden.

In den vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 55 – 65 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Danach etwas auskühlen lassen.

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

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.

Tipp

Bei meinem ersten Versuch dieser Gugelhupf zu backen machte ich den Fehler, das Lemoncurd bis an den Rand zu streichen, daher konnte sich der Teig nicht richtig verbinden. Geschmacklich wirklich gut, doch an der Optik liess sich noch feilen. Inzwischen habe ich ihn bereits weitere Male gebacken und er sieht wunderbar aus.

