Apfelmus-Mohnkuchen



Zutaten Teig

- 175 g Zucker
- 175 g weiche Butter
- 3 Eier (M)
- 350 g Dinkelmehl Type 630
- 60 g Mohn
- 8 g Backpulver
- 150 g Apfelmus ohne Zucker

Zutaten Glasur

- 250 g Puderzucker
- 1 EL Milch
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter mit Zucker für ca. 7 Minuten cremig aufschlagen.
- Die Eier nacheinander jeweils 1 Minute unterrühren.
- Mehl, Mohn und Backpulver mischen und mit dem Apfelmus zu der Butter-Zucker-Masse hinzufügen und nur so lange rühren bis ein glatter Teig entsteht.
- Eine Gugelhupfform einfetten und mit etwas Paniermehl ausstreuen.
- Den Teig in die Form einfüllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten goldbraun backen.
- Den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Gitter stürzen und voll lassen.
- Für die Glasur Puderzucker mit Milch und Zitronensaft verrühren und über den abgekühlten Kuchen gießen – oder die Glasur mit einem Pinsel verstreichen.

Portionsgröße: 1 Gugelhupfform 24 cm
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©