

Mohnölgugelhupf



Zutaten:

4 Dotter
4 Eiklar
250g Staubzucker
1/8l Graumohnöl
1/8l Wasser
280g Mehl
Msp. Backpulver

Zubereitung:

Dotter und Zucker schaumig schlagen, Öl und Wasser langsam einrühren. Eiklar zu steifen Schnee schlagen. Mit Backpulver versiebttes Mehl und den Eischnee in den Abtrieb einheben.

Ölkuchenmasse in befetteter und bemehlter Gugelhupf-form ca. 1 Stunde bei 200 Grad backen.

Tipp: Öl kann auch zur Hälfte durch einfaches Speiseöl ersetzt werden (Ölgugelhupf schmeckt trotzdem noch sehr fein nach Mohn)

Ein Rezept vom
Mohnhof Gressl
Haiden 11,
3631 Ottenschlag
www.mohnhof.at

