

# TOPFEN-MOHN- GUGELHUPF

## ZUTATEN

250 g weiche Butter  
175 g Staubzucker  
2 P. Bourbon-Vanillezucker  
500 g Magertopfen (Magerquark)  
500 g 20% Topfen (Quark)  
100 g Maizena (Maisstärke)  
1/2 P. Backpulver  
Abrieb und Saft von 1/2 Biozitrone  
6 ganze Eier



125 g Mohnfülle, 3-4 EL Milch

## ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform mit Baktrennspray aussprühen.
- Die Butter mit dem Staubzucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. Topfen mit Zitronenzesten und -saft vermischen und zusammen mit Maizena und Backpulver zugeben und verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren.
- Mohnfülle mit Milch verrühren und zu teelöffelgroßen Kugeln portionieren.
- Gugelhupfform etwa 3-4 cm mit der Topfenmasse befüllen, die Hälfte der Mohnportionen auflegen, ein weiteres Teigdrittel einfüllen, die restlichen Mohnkügelchen auflegen und mit dem restlichen Topfenteig bedecken.
- Den Gugelhupf ca. 60 Minuten backen. Rohr ausschalten und einen Kochlöffel o.Ä. in die Tür einklemmen, damit der Dampf entweichen kann. Den Gugelhupf im Rohr 30 Minuten bis zu 1 Stunde auskühlen lassen. Danach stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

## TIPP

Topfenkuchen schmeckt handwarm am besten. Wird er nicht gleich gegessen, sollte er im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur bringen.

