



## Mohn-Guglhupf mit Kokosmilch

### Zutaten

150ml Kokosmilch aus der Packung  
75g geriebenen Mohn  
200g weiche Butter  
200g Staubzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
2 Eier  
200g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
Salz

### Zubereitung

Als erstes weichst du den Mohn ca. 15 Minuten in der Milch ein.

Dann verrührst du die Butter mit dem Staubzucker, einer Prise Salz und dem Vanillezucker zu einem cremigen Teig. Die Eier kommen nach und nach dazu. Das Mehl und das Backpulver in den Teig einsieben und gut unter den Teig heben.

Jetzt kommt noch das Mohn-Milch-Gemisch in den Guglhupf-Teig.

Das Backrohr auf 175 Grad Heißluft vorheizen, die Guglhupf-Form befetten und bemehlen. Jetzt kannst du den Teig in die Form geben und den Kuchen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Anschließend lässt du den Mohn-Guglhupf in der Form auskühlen bevor du ihn auf ein Kuchengitter stürzt.

Lass ihn dir schmecken.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)