

# Veltheimer Mohnöl

## Kochen und Essen

### Veltheimer Mohnöl

David Brugger  
Pfalz 25, 5106 Veltheim



## Vanille-Mohn-Gugelhopf

	<b>Füllung:</b>	
1 ¼ dl ½ Päckchen 100 g 1 Päckchen	Milch Vanillepuddingpulver Mohnsamen Bourbon Vanillezucker	Für die Füllung einige Löffel Milch mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Die restliche Milch, den Mohnsamen sowie den Vanillezucker in ein Pfännchen geben und aufkochen. Beiseite stellen.
	<b>Teig:</b>	
½ dl 100 g	Milch Backmarzipan	Für den Teig die Milch in ein Pfännchen geben und gut handwarm werden lassen. Vom Feuer nehmen, das Marzipan in Stücke bröckeln und in der Milch auflösen.
250 g 150 g 1 Päckchen 3	weiche Butter Zucker Bourbon Vanillezucker Eier	Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr luftig und hell schlagen. Dann ein Ei nach dem andern unterrühren. Die Marzipanmasse beifügen.
350 g 1 Päckchen etwas	Mehl Backpulver Puderzucker zum Bestäuben	Mehl und Backpulver mischen und unter die Butter-Marzipan-Creme rühren. Die Hälfte des Teiges in die grosszügig ausgebutterte und mit Mehl bestäubte Form füllen. Die andere Hälfte mit der Mohnmasse mischen und ebenfalls in die Form geben. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.
	<b>Backen:</b>	
	Den Gugelhopf im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 60-70 Minuten backen. Die Nadelprobe machen.  Den Gugelhopf 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Rand sorgfältig lösen und den Kuchen auf eine Platte stürzen. Vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.	

© Veltheimer Mohnöl

David und Daniela Brugger Ruffin

Pfalz 25 / 5106 Veltheim AG

[www.veltheimer-mohnoeel.ch](http://www.veltheimer-mohnoeel.ch)

[mail@veltheimer-mohnoeel.ch](mailto:mail@veltheimer-mohnoeel.ch)