



# CARROT CAKE-MOHN-GUGELHUPF MIT SWIRL

## Zutaten:

### Teig:

- 300g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 300g geriebene Karotten
- 180g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 120g weiche Butter
- 100ml Milch

### Swirl:

- 1 Pckg. Mohn-Back
- 1 EL Zucker
- 2 EL Mehl

### Guss:

- 80g weiße Kuvertüre
- 1 TL neutrales Öl

### Deko:

- Schoko-/Marzipan Eier
- Marzipankarotten
- Haselnusskerne

## So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Die Karotten waschen und fein reiben.
- 2 Mehl und Backpulver vermischen und gemeinsam mit Zucker, Eiern, weicher Butter und Milch verrühren. Einen EL Zitronensaft und eine Prise Zimt unterrühren.
- 3 3 EL vom Teig nun in eine zweite Rührschüssel geben. In die zweite Rührschüssel zudem den Mohnback, 1 EL Zucker und 2 EL Mehl geben und alles gut miteinander verrühren. In die erste Rührschüssel die geriebenen Karotten unterheben.
- 4 Schichtweise die Teige in eine gefettete Gugelhupf-Form geben. Dafür erst etwas weniger wie 1/3 des hellen Karotten-Teiges in die Form geben und glattstreichen. Darauf die Hälfte des Mohn-Teiges geben und vorsichtig verteilen. Wieder Karotten-Teig darauf geben und glattstreichen, dann die zweite Hälfte des Mohn-Teiges verteilen und zum Schluss den restlichen hellen Teig. Für ca. 60min backen, evtl. bei den letzten 15min eine Alufolie auf den Teig legen.
- 5 Den Gugel ganz auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen. Ich habe als Deko weiße Kuvertüre klein gehackt und im Wasserbad geschmolzen. Dabei 1 TL Öl einrühren und auf dem Kuchen verteilen. Wer möchte kann den Gugel dann noch mit Schoko- oder Marzipan-Eiern, Marzipankarotten oder Haselnusskernen dekorieren.

