



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 3 Stk. Eier
- 0,25 l Zucker
- 0,25 l Mehl
- 0,25 l Mohn
- 0,25 l Joghurt
- 0,125 l Öl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 0,5 Pkg. Backpulver

**Mein persönlicher Tipp**

Dieses schnelle Becherkuchenrezept ist rasch und einfach zuzubereiten. Den fertigen Kuchen kurz in der Form rasten lassen und dann erst stürzen.:

**Friederike Schmitl**

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

**Quellen:**

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

**Mohnguglhupf**

**Zubereitung**

**Mohnguglhupf - Becherkuchen (1 Becher ? ¼ Liter):**

- Zutaten: 3 Eier, 1 Becher Zucker, 1 Becher Mehl, 1 Becher Mohn gemahlen, 1 Becher Joghurt oder Sauerrahm, ½ Becher Öl, 1 Pkg. Vanillinzucker, halbe Pkg. Backpulver
- Mit der Küchenmaschine die ganzen Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker verrühren, das Öl dazugeben und alles zu einer schaumigen Masse schlagen.
- Joghurt oder Sauerrahm unterheben.
- Das Mehl mit dem Backpulver versieben und den Mohn gut untermischen.
- Die trockenen Zutaten vorsichtig in den Teig einmelnieren, in eine befettete und bemehlte Guglhupfform füllen und bei 180 Grad ca. 50-60 Min backen.