

## Rezept

# Mohn-Marzipan-Gugl

Ein Rezept von Mohn-Marzipan-Gugl, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>1</b> kleine Bio-Orange	<b>¼</b> Vanilleschote
<b>50 g</b> Marzipanrohmasse	<b>50 g</b> weiche Butter
Salz	<b>1</b> Ei
<b>35 ml</b> Milch	<b>40 g</b> Rohrzucker
<b>85 g</b> Mohnsamen	<b>70 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> Aprikosenkonfitüre
evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen	Puderzucker (zum Bestäuben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben. Von der anderen Hälfte die Schale mit dem Zestenreißer abziehen und beiseitestellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Das Marzipan fein zerbröseln oder klein schneiden.
2. Die Butter mit Marzipan, Orangenschale, Vanillemark und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Ei, Milch, Zucker und 25 g Mohn nach und nach unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und vollständig abkühlen lassen.
4. Die Konfitüre kurz aufkochen und die Gugl damit bestreichen. Den restlichen Mohn auf einen Teller geben und die Küchlein kopfüber vorsichtig hineindrücken. Die Gugl leicht mit Puderzucker bestäuben und mit Orangenzesten garnieren.