



Mohn-Marzipan

der Weihnachts-Hupf für die Engel auf Erden

JA, ES GIBT SIE, DIESE LIEBEVOLL FÜRSORGLICHEN WESEN. SIE WIRKEN MEIST IM STILLEN UND UNERKANNT. WIR UMARMEN SIE VIEL ZU SELTEN, OBWOHL SIE TAG UND NACHT FÜR UNS DA SIND. MANCHMAL, WENN ES NÖTIG IST, WACHSEN IHNEN UNSICHTBARE FLÜGEL. UND AN BESONDERS GLÜCKLICHEN TAGEN BACKEN SIE HIMMLISCHE GUGLS

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker in eine Teigschüssel geben und verquirlen. Die Eier, den Schmand und Vanille dazugeben und verrühren. Die Masse mit dem Mehl, Mandelmehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Nun das Mohnback unterrühren. Die Marzipanrohmasse grob reiben und unter den Teig heben. Wer will, kann für die großen Engel einen Schuss Amaretto in den Teig geben.

Backzeit: 7 Minuten.

125 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

100 Schmand

1 Msp. gemahlene Vanille

150 g Mehl

150 g Mandelmehl weiß

1,5 TL Backpulver gestrichen

100 g Mohnback

150 g Marzipanrohmasse

Nonas Deko-Tipp:

Für festlich geschmückte Gugls immer genügend Backdeko bevorraten. Vor allem in der Weihnachtszeit backen die Engel oft bis spät in die Nacht. Dann ist es gut, wenn Glitzer, Perlen und Streusel griffbereit sind.
