



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

5 Eidotter
1 Pkg. Vanillezucker
120 g Staubzucker
150 g geriebener Graumohn
150 g geriebene Haselnüsse
1 TL Stärkemehl
4 Äpfel, gerieben
5 Eiklar
10 g Butter
10 g Mehl

Mein persönlicher Tipp

Verwenden Sie frisch gemahlene Blaumohn.

Marion Kuben

Seminarbäuerin im Bezirk Gmünd

Mohnkuchen

Zubereitung

- Dotter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Mohn, Haselnüsse, Stärkemehl und geriebene Äpfel untermengen.
- Zuletzt den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterziehen und in einer befetteten Kuchenform bei 170 °C ca. 50 Minuten backen.
- Mit geschlagenem Schlagobers servieren.

