

**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 gemahlenen 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.

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
TourismusLE 14-20
Entwicklung für den ländlichen RaumEuropäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete