



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



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

### 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.

