

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.