

Mohnkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter oder Margarine, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale, (ersatzweise Rum), 5 Eier, 200 gr gemahlenen Mohn, Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen.

Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Ofen auf 150°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Butter mit 150 g Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren. Mohn unterheben. Eiweiße mit den restlichen 50 g Zucker sehr steif schlagen und unter die Mohnmasse mengen. In die vorbereitete Form geben und bei 150°C ca. 45 - 60 Minuten hell backen. Den Kuchen noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen hält sich in Alu-Folie und einer Dose verpackt mindestens 4-5 Tage.