

Mohncake –

ein wunderbares Rezept, glutenfrei und milchfrei (wenn mit Margarine gebacken)

Auf vielfachen Wunsch, hier das Rezept vom Mohncake, den es an der Vernissage zu mampfen gab 😊

150 g Margarine oder Butter	weich rühren
175 g Zucker	
1½ Teelöffel Vanillezucker	
5 Eigelb	beigeben,iterrühren, bis die Masse hell ist
5 Eiweiss	
1 Prise Salz	
1 Messerspitze Backpulver	zusammen steif schlagen
2 Esslöffel Zucker	dem Eischnee beifügen, kurz weiterschlagen
125 g Mandeln, gemahlen	
200 g Mohnsamen, ganz oder gemahlen*	lagenweise mit dem Eischnee auf die gerührte Masse geben, mit dem Gummischaber vorsichtig darunterziehen und in die vorbereitete Form füllen

Backform: Die Masse ist für eine Cakeform von 28–30 cm Länge berechnet. Die Form ganz mit Backpapier auslegen.

Backen: Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Garnitur (nach Belieben): Den Cake mit einer weissen Kirschglasur (siehe Seite 22) überziehen und mit Mohn bestreuen.

Haltbarkeit: In Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 1 Woche.

* Wird ein intensiveres Mohnaroma gewünscht, können die kleinen Mohnsamen auch gemahlen gekauft werden. Wenn dies nicht möglich ist, geht man wie folgt vor: Mohnsamen ca. 2 Stunden tiefkühlen, dann im Mixer portionenweise fein mahlen. Wird der Mohn nicht gekühlt, entsteht beim Mahlen ein fettiger Brei.

Quellenangabe: Aus dem Betty-Bossi-Kochbuch „Kuchen, Cakes und Torten“, S. 36

Heutzutage natürlich auch online:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_KUXX980101_0036A-40-de

Und im Internet gibt es viele Varianten von Mohnkuchen:

<http://irezept.com/kategorie/Betty%20Bossi%20Mohnkuchen>



Guten Appetit!