Mandel-Mohnkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Stefanie zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform:

Rührteig:

- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 100 g Butter
- 75 g Puderzucker
- ½ Zitrone (unbehandelt)
- 150 g gemahlener Mohn
- 75 g gemahlene Mandeln

Außerdem:

- Fett und Mehl für die Form
- Schokoladenglasur
- (nähere Infos beim Anklicken)

Zubereitung

1. Das Eigelb mit der Butter schaumig schlagen. Zwei Drittel Puderzucker, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale dazugeben.

2. Das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen, und unter die Butter-Eimasse heben. Den Mohn und die Mandeln dazugeben, und gut vermengen. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen, und bei 175° C etwa 60 Minuten backen.

3. Anschließend noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

4. Mit flüssiger Schokoladenglasur einstreichen.