

Über Liebesgaben aus der Natur & einen leckeren Himbeer-Mohn-Kuchen

28.06.2015 13:21

Zutaten

6 Eier
100 g Staubzucker
60 g Kristallzucker
100 g flüssige Butter
Prise Salz
200 g Mohn (fein gemahlen)
1 Pckg. frische Himbeeren oder
TK-Himbeeren (früh genug auftauen)

Zubereitung

1. Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen. Danach Eidotter mit dem Staubzucker so lange schlagen bis eine cremige Masse entsteht. Butter in einem Topf zergehen lassen.
2. Flüssige Butter hinzufügen und das Ganze kurz verquirlen. Nun den Mohn hinzugeben und gleichmäßig unterheben. Eiweiß-Masse vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.
3. Kuchen in eine runde Kuchenform geben, Himbeeren einzeln und gleichmäßig mit den Fingern in die Teigmasse stecken und im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!