



Mohnkuchen, einfach und saftig

## Description

Zugegeben: Nicht jeder mag Mohn. Aber wer Mohn mag (und ich mag's), wird diesen super-saftigen Kuchen sicherlich lieben! Er kommt ganz ohne Mehl aus und ist dafür schön nussig. Für eine Springform (26 cm Durchmesser) benötigen Sie:

## Zutaten

180 g Butter (+ etwas Butter zum Fetten der Backform) // 5 Eier // 200 g gemahlene Haselnüsse // 70 g Roh-Rohrzucker // 1 Packung (250 g) backfertige Mohnfüllung // 5 EL Orangensaft // 3-4 EL Aprikosengelee als „Glasur“



Mohnkuchen im Rohzustand



Mohnkuchen mit  
Aprikosengelee-Glasur



Wer Mohn mag, wird diesen Kuchen lieben

### Zubereitung

Die Springform fetten und den Backofen vorheizen (Umluft 150°<sup>o</sup>, sonst 175°<sup>o</sup>). Die Butter schmelzen (danke, Mikrowelle) und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe, Haselnüsse, Zucker, Mohnmüllung, O-Saft und geschmolzene Butter mit den Schneebesen des Mixers verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Teig in die Springform füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 45-60 Minuten backen. Behaltet den Kuchen im Auge: Wenn er in der Form nicht mehr „wackelt“ und am Rand etwas dunkler wird, ist er fertig. Jetzt den Kuchen nur noch ein paar Minuten abkühlen lassen und aus der Backform lösen. Er sollte noch einigermaßen warm sein, wenn Ihr – als Glasur sozusagen – das Gelee darauf verstreicht. Lasst es Euch schmecken!

### Category

1. Kuchen

**Tags**

1. Aprikosengelee
2. Haselnuss
3. Kuchen
4. Mohn
5. NÄ¼sse
6. Saft
7. Springform

**Date Created**

27. Dezember 2012

**Author**

schokohimmel

default watermark