

# Schneller Mohnkuchen

Der saftige Mohn-Rührkuchen überzeugt durch die flaumige Textur, das wunderbare Aroma und die rasche Herstellung! Auch am nächsten Tag ist der Kuchen herrlich saftig und kann somit prima am Vortag zubereitet werden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

150g Butter (ggf. laktosefrei), weich

150g Zucker ODER Rohrohrzucker

5 Eier (Gr. M), getrennt

150g Mohn, gemahlen

50g Buchweizen- oder Reisvollkornmehl\*

Wer mag: 1 EL Kirschwasser

1. Eiweiß mit der halben Zuckermenge sehr steif aufschlagen.
2. Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Nacheinander die Eigelbe unterrühren.
3. Mohn, Mehl, Eischnee und Kirschwasser auf die Buttermasse geben, dann alles locker und vorsichtig mit dem Schneebesen vermengen.
4. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 35 – 40 Minuten backen.
5. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Anschließend nach Geschmack mit Puderzucker oder Zuckerglasur überziehen.

**\*Alternativ kann 40g einer glutenfreien Universalmehlmischung**

verwendet werden.

**Milchfrei – Tipp:** Vegane Margarine anstatt Butter einsetzen.

