farmgoodies
So entsteht das Gute

SAFTIGER MOHNKUCHEN

Blogdatum 26.09.2024



Rezept von Silvia Mutz
vegetarisch leicht 60 min
Ein himmlisches Rezept für Mohnliebhaber von Silvia Mutz alias "be a warrior", Vorständin bei Slowfood Österreich und Slowfood Oberösterreich, präsentiert uns diesen saftigen Mohnkuchen. Die Zutaten sind nachhaltig und nach den strengen Kriterien von Slowfood produziert: gut, sauber und fair – wie die FARMGOODIES-Produkte.

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g gemahlener Mohn
- 150 g Magertopfen
- 3-4 Äpfel (ca. 400g), grob gerieben
- 1 TL Zimt
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Kokosblütenzucker
- evt. saisoneller Belag zB Zwetschken

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Kuchenform (24cm) einfetten & mehlen.
3. Eigelbe mit geriebenen Äpfeln, Mohn, Topfen, Zimt, Backpulver & Vanillezucker vermischen.
4. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Auf das Blech streichen und belegen bzw. in die Form füllen & goldgelb backen.



Slow Food® in OÖ

Hier geht's zum **Portrait unserer Gastautorin Silvia Mutz alias "be a warrior"**

2026 © All Rights Reserved