

Mohn Blechkuchen «sehr einfach»

Zutaten:

- 4 Stk. Eier
- 180 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 180 g Nature Joghurt
- 120 g Mohn gemahlen
- 150 ml Öl (z.B. Raps)
- 250 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- 200 g Mandeln oder Haselnüsse (gemahlen)
- 1 Pk. Kuchenglasur



Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten schaumig rühren und danach das Joghurt unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, den Mohn hinzufügen und im Wechsel mit dem Öl kurz unterrühren.
4. Jetzt noch die gemahlene Mandeln unterheben und den Teig auf das Backblech streichen.
5. Das Blech für 20 min. in die Ofenmitte zum backen (Stäbchenprobe machen). Danach den Kuchen komplett auskühlen lassen.
6. Für die Dekoration die Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen und den Kuchen damit bestreichen. Nach dem Trocknen in Würfel schneiden.

Tipp:

- ❖ Zum Backen den Mohn immer frisch mahlen. Da er Ölhaltig ist nicht auf Vorrat. Das Aroma entfaltet sich besser und er wird dadurch feiner im Geschmack.
- ❖ Zum mahlen eignet sich eine Gewürzmühle z.B. Aufsatz zu Kenwood, alternativ kann ein Mörser, Kaffeemühle oder Bamix verwendet werden.

