



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen des **Rosi's Mohnkuchen** benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO Reformversand

Wernher-von-Braun-Strasse 21
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0800 / 95 95 100*

Telefax 0800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail info@gefro.de

Alle übrigen Zutaten besorgen Sie sich bei dem Händler "Ihres Vertrauens"...

Einkaufszettel

Rosi's Mohnkuchen

- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 230 g Zucker
- 130 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Fläschchen Mandelöl
- 140 g ungemahlene Mohn

Rosi's Mohnkuchen

Rezept für 1 Kuchen (12 Stück). Zubereitung ca. 55 Minuten.

Nährwerte pro Stück:

- 27,3 g Fett
- 27,7 g Kohlenhydrate
- 6,64 g Eiweiß
- 381 kcal

Rosi's Mohnkuchen: 5 Eigelb, 225 g **GEFRO Pflanzenfett** und 230 g Zucker schaumig rühren. 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Fläschchen Mandelöl zufügen.

130 g Mehl, 140 g ungemahlene Mohn und 1/2 Päckchen Backpulver vermischen und unterrühren.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175°C 40 - 45 Min. backen.

Tipp: Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.