



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Rosi's Mohnkuchen

- 225 g Pflanzenfett
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 230 g Zucker
- 130 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 1 Fläschchen Bitter-Mandel Aroma
- 140 g ungemahlene Mohn

Weitere tolle Rezepte findest du unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Rosi's Mohnkuchen

Rezept für 1 Person

Zubereitung ca. 55 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

27,3 g Fett 27,7 g Kohlenhydrate 6,6 g Eiweiß 381 kcal Brennwert

#### 1 Teig vorbereiten:

Den Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5 Eigelb, 225 g Pflanzenfett und 230 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Fläschchen Mandelöl hinzufügen und gut verrühren.

#### 2 Trockene Zutaten mischen:

130 g Mehl, 140 g ungemahlene Mohn und ½ Päckchen Backpulver miteinander vermischen und nach und nach unter die Eiermasse rühren.

#### 3 Eischnee unterheben:

5 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben, bis eine gleichmäßige, luftige Masse entsteht.

#### 4 Backen:

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 40-45 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

### Tipps & Varianten

Tipp: Nach dem Erkalten den Kuchen mit Puderzucker bestäuben - das rundet den feinen Mandel-Mohn-Geschmack perfekt ab.

Variante: Für eine fruchtige Note den abgekühlten Kuchen mit einer dünnen Schicht Aprikosenmarmelade bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.