



Mohncake

1 Cake in einer Cakeform von 30 cm Länge

180 g Butter
210 g Zucker
6 Eigelb
1 Msp Vanillepulver

Butter & Zucker schaumig schlagen bis die Masse hell & weich ist, dann die Eigelbe eins nach dem anderen langsam begeben, die Masse weiterschlagen bis die Eigelbe drin sind
Ein Eigelb muss immer vollständig aufgenommen werden, bevor ein weiteres beigegeben wird.

150 g Haselnüsse
140 g Mohn
60 g Mehl
½ El Backpulver
6 Eiweiss
10 g Zucker

Vorsichtig unter die Masse heben.

Eiweiss & Zucker steifschlagen und langsam und vorsichtig unter die Masse mischen.

In die Cakeform abfüllen und bei etwa 170°C 45-55 Minuten backen. Nadelprobe machen. Wenn der Cake gut ist bleibt kein Teig an der Nadel hängen.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam