



Himmlischer Mohn-Haselnuss-Kuchen

Zutaten

125g Thea
125g Staubzucker
80g gemahlene Mohn
1/8l Milch
2 Eier
125g Mehl
1/2 Pkg Backpulver
1/2 Pkg Vanillezucker
50g geriebene Haselnüsse
Eine Prise Salz
etwas Butter und Mehl zum Einfetten und Bemehlen des Backbleches

Zubereitung

Als erstes weichst du den Mohn ca. 15 Minuten in die Milch ein.

Trenne dann die Dotter vom Eiklar und schlage dieses zu einem festen Eischnee.

Die Thea mit Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und der Prise Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver gibst du in ein Sieb und siebst es auf die Masse. Anschließend rührst du die Zutaten mit einem Handmixer gut durch.

Nun das Mohn-Milchgemisch mit den Haselnüssen dazugeben sodass eine gut durchmischte Teigmasse entsteht.

Den Teig auf ein befettetes und bemehltes Backblech oder in eine Kuchenform geben.

Das Backrohr vorheizen und bei 175 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.

Anschließend den Kuchen auskühlen lassen.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)