



Grandioser Mohnkuchen mit Himbeerspiegel

Zutaten

30g Mohn
20g Butter
100ml Milch
50g Staubzucker
1 Ei
50g Mehl
1TL Backpulver
Himbeermarmelade

Zubereitung

Den Mohn weichst du ca. 15 Minuten in der Milch ein.

Dann gibst du die Butter in das Omlett wunder und schmilzt diese in der Mikrowelle bei 360 Watt. Das Ei und den Staubzucker verrührst du in einer Schüssel mit der flüssigen Butter. Darauf kommt dann das Mehl und das Backpulver. Dieses rührst du nun gut in die Masse ein.

Zum Schluss kommt noch das Mohn-Milch-Gemisch in den Teig.

Gib den Teig nun wieder in das Omlett wunder, verschließe es und backe das Omlett 5 Minuten bei 560 Watt.

Bevor du die Marmelade darauf gibst, lasse den Mohnkuchen noch eine Weile auskühlen.

Mein Tipp für dich

Ich habe ein Quadrat aus dem Teig ausgestochen und darauf den Himbeerspiegel platziert.

Weitere Omlett wunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlett-wun-
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlett-wunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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