

Mohnkuchen mit Äpfeln

Mohn macht fit!

Wer Mohn mag, darf sich freuen: Expert*innen loben die besonders gute Zusammensetzung wertvoller Inhaltsstoffe in den kleinen schwarzen Körnern. Sie schützen Herz, Hirn und Muskeln.

Zutaten für den Teig

- 750 g Äpfel
- 250 g Margarine
- 6 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 300 g Mehl
- 3 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 2 Päckchen Mohnback (je 250 g)
- 6 Eiweiß

Zutaten für die Streusel

- 175 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Margarine



Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Margarine, Eigelb, Salz, Zucker, Mehl, Backpulver und Mohnback verrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und mit den Äpfeln unter den Teig heben. Auf einem gefetteten Backblech verstreichen.

Mehl, Zucker und Margarine zu Streuseln verarbeiten und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen kann der Kuchen noch mit Puderzucker bestäubt werden.

Tipp: Für eine Springform (26 cm Ø) reicht die halbe Teigmenge aus. Dieser Kuchen hält sich über mehrere Tage frisch und ist auch gut zum Einfrieren geeignet.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

