

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Apfel-Mohn-Kuchen mit gequetschtem Graumohn

Zutaten

(4 Personen)

- 2 Äpfel
- 4 Eier (ca. 250 g)
- 250 g Zucker
- 250 g Butter oder hochwertige Margarine
- 125 g Mehl
- 125g Mohn gequetscht, alternativ gemahlen

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen - wer möchte, kann sie in eine Schüssel mit Wasser geben, damit sie nicht zu braun werden. Aus dem Eiklar mit der Hälfte des Zuckers Schnee schlagen, Butter schaumig rühren, Dotter und Zucker beimengen, Schnee, Mohn und Mehl unterheben, in einer Kuchenform glatt streichen. Den Kuchen mit den vorbereiteten Äpfeln belegen und eine Stunde bei 150 Grad backen.

Für eine Alternative in der Optik kann man die Äpfel auch in feine Spalten schneiden und den Kuchen kreisförmig belegen.

Folgende Varianten können Sie probieren:

- Mengenangabe für die Form, für das Blech einfach mal 2
- für Marillen/Zwetschken/Ringlottenkuchen: 250 g Zucker, 4 Eier (ca. 250 g), 250 g Fett, 250 g Mehl
- für Birnen/Nuss Kuchen: 250 g Zucker, 4 Eier (ca. 250 g), 250 g Fett, 125 g Walnüsse gerieben, 125 g Mehl, Birnen geschält & vierteln
- für Apfel/Mohn Kuchen: 250 g Zucker, 4 Eier (ca. 250 g), 250 g Fett, 125 g Mohn gemahlen/gequetscht, 125 g Mehl, Äpfel geschält und meine Empfehlung: Äpfel auch einfach vierteln und Kuchen belegen wie bei einem Marillenkuchen, das sieht zwar optisch nicht so nett aus wie in der Sendung, man hat aber saftige Stücke im Kuchen, was ich persönlich gerne mag.