

Apfel-Mohnkuchen

Der Apfel-Mohnkuchen ist eine besonders saftige Mehlspeise. Das Rezept einfach zubereitet und rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

6 Stk.	Eier
200 g	Rohrzucker
130 g	Mohn (gemahlen)
130 g	Walnüsse (gemahlen)
70 g	Dinkelvollkornmehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt
1 Messerspitze	Zitronenschalen-Abrieb
3 Stk.	Äpfel (geschält, grob gerieben)
Nach Belieben	Schokoglasur
1 Stk.	Backform (Springform 24 cm)

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Mohnkuchen** die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee steif schlagen.
3. Den Rohrzucker mit dem Eidotter schaumig rühren, die geriebenen Äpfel unterrühren. Das Mehl, Nüsse, Mohn, Backpulver, Zimt und Zitronenschale zugeben und verrühren. Abschließend den Eischnee unterheben.
4. Den Teig in die Form füllen und im Backrohr zirka 50 Minuten backen. Danach auskühlen

lassen und je nach Belieben mit Schokoguss verzieren.

Tipp

Den Apfel-Mohnkuchen kann man auch in einer Gugelhupf-Form backen. Man kann die Schokoglasur auch weglassen und den Kuchen mit Staubzucker bestäuben.