Mohn-Mandelkuchen

Der Mohn-Mandelkuchen ist schnell zubereitet und zu viele Gelegenheiten einsetzbar. Ein Rezept für die ganze Familie

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Griechischer Jogurt
125 g	Mohn
150 ml	Öl (pflanzliches)
250 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
200 g	Mandeln (gemahlen)

Für die Dekoration

250 g	Zartbitterkuvertüre
Nach Belieben	Mandeln (ganze)

Zubereitung

1. Für den **Mohn-Mandelkuchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten schaumig rühren, und dann den Jogurt unterrühren.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen, den Mohn hinzufügen, und im Wechsel mit den Öl kurz unterrühren.

4. Jetzt noch die gemahlenen Mandeln unterheben und den Teig auf das Backblech streichen. Dieser sollte nun ca. 20-25 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

5. Für die Dekoration, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen. Anschließend mit den ganzen Mandeln verzieren und trocknen lassen.

Tipp

Den Mohn-Mandelkuchen kann man auch mit Haselnüssen zubereiten.