Mohnrehrücken

Für dieses Rezept braucht man garantiert kein Fleisch! Der Mohnrehrücken ist ein wunderbar saftiger Kuchen, der nicht schwer zu backen ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

80 g	Mehl
100 g	Butter
170 g	Zucker
160 g	Mohn
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver
60 ml	Milch
1 Stk.	Zitronenschale (gerieben)

Zubereitung

1. Zu Beginn die Eier für den feinen **Mohnrehrücken** trennen. Nun den Zucker, Dotter, Butter und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Anschließend die geriebene Zitronenschale untermengen.

2. Jetzt das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen und die Masse im Anschluss vorsichtig unterheben. Dann das Backpulver und Mehl vermischen, danach den Mohn und die Milch in kleinen Mengen einrühren.

3. Eine Rehrückenform einfetten und den Teig einfüllen. Das Ganze nun für etwa 45 Minuten bei 180 Grad (Heißluft) backen.

Tipp

Der Mohnrehrücken kann auch von Laien problemlos zubereitet werden.