

# Ulli Walters Rezepte

## Mohnkuchen (Tante Lydias Rezept)



### Zutaten

- 250 g Butter
- 150 - 200 g Zucker
- 6 Eier
- 250 g frisch gemahlener Mohn
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 50 g gemahlene Walnüsse
- 1 Esslöffel Rum
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillesaucenpulver
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

# Ulli Walters Rezepte

## Zubereitung

Die Butter wird mit dem Zucker, 2 Eiern und 4 Eigelb schaumig geschlagen. Die restlichen vier Eiweiß werden – getrennt davon – steifgeschlagen. Dann werden alle anderen Zutaten (zunächst ohne das steifgeschlagene Eiweiß) nach und nach dem Teig beigemischt. Zuletzt wird der Eischnee untergehoben.

Den Teig lässt man in einer runden Springform in einem mäßig warmen Ofen (ca. 140 Grad, keine Umluft) 55 - 65 Minuten sintern.

Nach dem Abkühlen wird der fertige Kuchen mit einer Zitronenglasur bedeckt oder mit Puderzucker bestreut.

## Tipp

Als Variation können dem Kuchenteig noch ca. 250 g geriebene Äpfel oder Rosinen hinzugefügt werden. Auch mit etwas geriebener Schokolade (ca. 50 g) schmeckt er nicht schlecht.

Ulli Walter