

Apfel-Mohnkuchen

Er ist ein Kuchen, der durch seine Kombination aus süßen Äpfeln, nussigem Mohn und feinen Nüssen überzeugt. Saftig und einfach zuzubereiten, eignet sich dieser Kuchen perfekt für den Nachmittagskaffee, Familienfeste oder als süße Belohnung zwischendurch. Mit seiner schönen Optik und dem herrlich duftenden Aroma wird der Apfel-Mohnkuchen garantiert alle begeistern.

Zutaten für 12-16 Stück

- 6 Eidotter
- 250 g Zucker
- 60 g Honig
- 185 g gemahlener Mohn
- 185 g geriebene Nüsse
- 3 große Äpfel, in kleine Würfel geschnitten
- 1 TL Zimt
- 6 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 60 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Apfel-Mohnkuchen zunächst die Eidotter mit Zucker und Honig schaumig rühren. Anschließend den gemahlener Mohn, die geriebenen Nüsse, die Apfelwürfel und den Zimt unterrühren.

Die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig mit Mehl und Backpulver unter die Masse heben. So entsteht eine lockere, luftige Teigbasis für den Apfel-Mohnkuchen. Die fertige Masse auf ein vorbereitetes Kuchenblech geben und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C etwa 40 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Staubzucker bestreuen und servieren. Durch die Kombination aus Äpfeln und Mohn erhält der Kuchen eine wunderbar saftige Konsistenz und einen intensiven, nussig-süßen Geschmack.

Tipps für noch mehr Genuss

- Serviere den Apfel-Mohnkuchen mit einem Klecks Schlagobers oder Vanillesauce.
- Wer mag, kann zusätzlich gehackte Mandeln über den Teig streuen, bevor er in den Ofen kommt.
- Ideal auch als Mitbringsel für Freunde oder als Dessert bei festlichen Anlässen.

Das Team vom Gasthof Sonne wünscht gutes Gelingen!

Wenn du noch mehr auf süße Belohnungen hast, schau gerne im Blog vorbei.