



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Rosi's Mohnkuchen

- 225 g Pflanzenfett
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 230 g Zucker
- 130 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 1 Fläschchen Bitter-Mandel Aroma
- 140 g ungemahlenen Mohn

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter  
[www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Rosi's Mohnkuchen

Rezept für 1 Personen  
Zubereitung ca. 55 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

27,3 g Fett      27,7 g Kohlenhydrate      6,6 g Eiweiß      381 kcal Brennwert

### Rosi's Mohnkuchen

#### 1⌘ Teig vorbereiten:

Den Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5 Eigelb, 225 g Pflanzenfett und 230 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Fläschchen Mandelöl hinzufügen und gut verrühren.

#### 2⌘ Trockene Zutaten mischen:

130 g Mehl, 140 g ungemahlenen Mohn und ½ Päckchen Backpulver miteinander vermischen und nach und nach unter die Eiermasse rühren.

#### 3⌘ Eischnee unterheben:

5 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben, bis eine gleichmäßige, luftige Masse entsteht.

#### 4⌘ Backen:

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 40–45 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

#### ⌘ Tipps & Varianten:

⌘ **Tipp:** Nach dem Erkalten den Kuchen mit Puderzucker bestäuben – das rundet den feinen Mandel-Mohn-Geschmack perfekt ab.

⌘ **Variante:** Für eine fruchtige Note den abgekühlten Kuchen mit einer dünnen Schicht Aprikosenmarmelade bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.