



Die KochLöffel

Seit 2013



3507 Biglen, 18. August 2023
Roland Baumann

Anzahl: 1 Cake (Cakeform ca 30 cm)

Rezeptgruppe: kalte Nachspeise

Saison: ganzes Jahr

Mohncake (Lactose- und Glutenfrei)

Zutaten

150 g	weiche Butter (lactosefrei)
215 g	Erythrit (entspricht ca 150 g Zucker)
1.5	Vanille Zucker
5	Eigelb
5	Eiweiss
3 EL	Erythrit
125 g	Mandeln
200 g	Mohn (ev Mohnpaste)
180 g	Puderzucker aus Erythrit gemahlen
1	Zitrone
1 EL	Wasser
2 TL	Kirsch
1 TL	Mohn (zum Bestäuben)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Eigelb darunter rühren,iterrühren, bis die Masse heller ist.

Eiweisse und Salz steif schlagen, Erythrit begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mohn im Cutter fein mahlen, mit Mandel mischen, lagenweise mit dem Eischnee unter die Masse ziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf ein Gitter stellen.

Puderzucker in eine Schüssel geben. Von der Zitrone 2 TL Saft dazu pressen, Wasser und Kirsch begeben, zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur über den noch warmen Cake giessen, mit Mohn bestreuen.