Artikel vom 21.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfelmus-mohn-kuchen

Apfelmus-Mohn-Kuchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für ein Blech):

2 TL Natron,

200 g Mehl,

200 g Mohn,

2 Eier,

150 g Zucker,

100 ml Öl,

150 g Naturjoghurt,

700 g Apfelmus,

2 EL Apfelsaft,

125 g Puderzucker.

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform mit Backpapier bespannen und den Rand leicht einfetten. Natron, Mehl und Mohn in einer Schüssel mischen. Ei mit Zucker kurz schaumig schlagen. Apfelmus, Öl, saure Sahne unterrühren, zum Schluss die Mischung der trockenen Zutaten zugeben und alles zu einem homogenen Teig mixen. In die Backform geben und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Puderzucker und Apfelsaft mischen und den Guss über den komplett abgekühlten Kuchen streichen. Wer mag, kann mit einigen Mohnkörnern dekorieren.

Kathrin Fries