



Ägyptische Mohnschnitten

(Blechkuchen)

Zutaten:

2 Eier
1 Tasse Rohrohrzucker*
1 Tasse Öl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
2 Tassen Milch
2 Tassen Mehl
½ Teelöffel Vanille gemahlen*
1 Pck. Backpulver
1 Schuss Rum*
1 Pkt. Fertigmischung Mohnbackmischung
150g Zartbitterschokolade* zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen und beiseite stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Öl, Milch, Rum und Vanillinzucker dazu geben und gut rühren.

Nun Mehl und Backpulver beifügen und kräftig verrühren. Zum Schluss die Mohnmischung gut unterrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig (er ist ziemlich flüssig) auf ein vorbereitetes (mit Backpapier ausgelegt) Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, mit geschmolzener Schokoladenglasur bestreichen.

Variation: Mit Nuss-Nougat-Creme* bestreichen und mit Kakaopulver* bestäuben.

Zutaten mit Sternchen* erhalten Sie im fair.