

Veltheimer Mohnöl

Kochen und Essen



Veltheimer Mohnöl

David Brugger
Pfalz 25, 5106 Veltheim

Marmor-Mohncake

	Rührteig	
250 g	Butter	in einer Schüssel weich rühren
250 g	Zucker	
1 Prise	Salz	darunter rühren
3	Eier	ein Ei nach dem anderen darunter rühren
1	unbehandelte Zitrone (wenig abgeriebene Schale)	beigeben,iterrühren, bis die Masse hell ist.
400 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	
je 1 dl	Halbrahm oder Milch	mischen abwechslungsweise mit dem Mehl unter die Masse mischen, die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen
4 EL	Mohnsamen, gemahlen	unter den restlichen Teig mischen, auf dem hellen Teig verteilen. Kürbiskernteig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen
2 EL	Milch oder Mohnöl	
	Backen:	
	ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.	
	Glasur:	
200 g	Puderzucker	alles zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, über den Cake giessen
1 EL	Zitronensaft	
2 EL	Wasser	
	Haltbarkeit:	
	in Folie eingepackt im Kühlschrank 4 Tage.	

© Veltheimer Mohnöl

David und Daniela Brugger Ruffin

Pfalz 25 / 5106 Veltheim AG

www.veltheimer-mohnoel.ch

mail@veltheimer-mohnoel.ch