

Veltheimer Mohnöl

Kochen und Essen

Veltheimer Mohnöl

David Brugger
Pfalz 25, 5106 Veltheim



Mohncake

150 g	Butter	in einer Schüssel weich rühren
175 g	Zucker	
1 ½ TL	Vanillezucker	
5	Eigelb	beigeben,iterrühren, bis die Masse hell ist.
5	Eiweiss	
1 Prise	Salz	
1 Messerspitze	Backpulver	zusammen steif schlagen
2 EL	Zucker	dem Eisschnee beifügen, kurz weiterschlagen
125 g	Mandeln	
200 g	Mohnsamen, gemahlen	lagenweise mit dem Eisschnee auf die gerührte Masse geben, mit dem Gummischaber vorsichtig darunterziehen und in die vorbereitete Form füllen.
Backform:	Die Masse ist für eine Cakeform von 28-30 cm Länge berechnet. Die Form ganz mit Blechreinpapier auslegen.	
Backen:	Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.	
Garnitur:	Nach Belieben den Cake mit einer weissen Kirschglasur überziehen und mit Mohn bestreuen.	
Haltbarkeit:	In Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 1 Woche.	

© Veltheimer Mohnöl

David und Daniela Brugger Ruffin
Pfalz 25 / 5106 Veltheim AG
www.veltheimer-mohnoel.ch
mail@veltheimer-mohnoel.ch