

Rezept

Österreichischer Mohnkuchen

Ein Rezept von Österreichischer Mohnkuchen, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mohn	5 Eier
1 Prise Salz	130 g Zucker
200 g weiche Butter	60 g Puderzucker
1 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)	200 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse
2 EL Aprikosenkonfitüre	Puderzucker zum Bestäuben
Fett und Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, mit Semmelbröseln austreuen.

2. Den Mohn mahlen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Zunächst die Eigelbe, dann Orangenlikör, Nüsse und Mohn unterziehen. Den Eischnee unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Den noch warmen Kuchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Schmale Papierstreifen diagonal auf den Kuchen legen. Mit Puderzucker bestäuben, die Papierstreifen vorsichtig entfernen.