Rezept

Zweifarbiger Mohnkuchen

Ein Rezept von Zweifarbiger Mohnkuchen, am 30.05.2025

Zutaten

3	reife Birnen (z.B. Abate Fetel)
250 g	Zucker
200 ml	Birnensaft
1 Pck.	Backpulver
	Butter für die Form
4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
100 g	gemahlener Mohn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm ∅ (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, achteln und entkernen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Butter gut einfetten.

2. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Birnensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und rasch unterrühren. Den Teig halbieren. Den Mohn unter die Hälfte des Teiges rühren. Mohnteig in die Form füllen, Birnenspalten kreisförmig darauf verteilen. Übrigen Teig vorsichtig darauf verteilen. Im Ofen (unten) 40 – 50 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.