



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Rosi's Mohnkuchen

- 225 g GEFRO Pflanzenfett
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 230 g Zucker
- 130 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 1 Fläschchen Bitter-Mandel Aroma
- 140 g ungemahlene Mohn

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Rosi's Mohnkuchen

Rezept für 1 Personen
Zubereitung ca. 55 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27,3 g Fett 27,7 g Kohlenhydrate 6,6 g Eiweiß 381 kcal Brennwert

Rosi's Mohnkuchen 5 Eigelb, 225 g **GEFRO Pflanzenfett** und 230 g Zucker schaumig rühren. 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Fläschchen Mandelöl zufügen.

130 g Mehl, 140 g ungemahlene Mohn und 1/2 Päckchen Backpulver vermischen und unterrühren. 5 Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175°C 40-45 Min. backen.

Tipp: Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.