

VESTESSEN



MOHNKUCHEN

ZUTATEN KUCHEN:

250ml Soja-Drink, je 200g Dampfmohn* und Weizenmehl Typ 550,
125g Zucker, 75g Rapsöl, je 1 Pk Backpulver und Vanillezucker

ZUTATEN GLASUR:

75g Puderzucker, 1 EL warmes Wasser



1) Mehl, Zucker, Mohn, Vanillezucker und Backpulver in einer Rührschüssel mischen



2) Soja-Drink und Rapsöl in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren



3) Flüssige zu den festen Zutaten geben und alles mit einem Handmixer verrühren



4) Teig in eine leicht gefettete 25cm große Kastenform füllen und glätten



5) Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen



6) Zutaten für die Glasur in einer kleinen Schüssel gründlich miteinander verrühren



7) Ausgekühlten und gestürzten Kuchen gleichmäßig mit einem Backpinsel mit der Glasur bestreichen

TIPP:

Der Kuchen kann variiert werden, indem Soja-Drink mit Vanille- oder Schokogeschmack verwendet wird.

* gedämpfter und gemahlener Blaumohn