

MOHN-APFEL-KUCHEN glutenfrei

- 6 Eier
- 150 g brauner Zucker
- 3 saftige, säuerliche Äpfel
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlener Mohn
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt

Eine Kuchenform nur am Boden (sonst geht der Kuchen nicht gleichmäßig auf und sinkt wieder zusammen) einfetten und bemehlen.

Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen.

Eier trennen und Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Dotter und Zucker hellgelb schlagen.

Die Äpfel grob raspeln und unter die Dottermasse heben.

Salz, Zimt, Mandeln und Mohn dazugeben.

Anschließend den Eischnee unterheben und die Masse in die vorbereitete Form gießen.

Bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen.