

"Mohnkuchen auf dem Blech" von C. Marreck, Rotenburg/Wümme



250 g Zucker

250 g Margarine

4 Eier

1 P. Vanillezucker

1/4 l saure Sahne

250 g gemahlener Mohn

250 g Mehl

1 P. Backpulver

250 g Kaffeesahne

2 Tüten Schokoladenglasur

Kaffeesahne und die Schokoladenglasur beiseite legen.

Aus den restlichen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Auf ein gefettetes Blech streichen und bei mittlerer Hitze (170 °C) ca. 20 min goldgelb backen.

Die Kaffeesahne sofort nach dem Backen auf den heißen Kuchen gleichmäßig verteilen.

Nach Erkalten des Kuchens die Schokoladenglasur auf den Kuchen streichen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.