

Mohnkuchen mit Rhabarber

Wirkung:	Nährt das Qi und das Yin des Herzens und erfrischt das Blut	
Jahreszeit:	Frühling/Sommer	
Kategorien:	Vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei, histaminarm	
Zutaten: für 1 Springform 26 cm Durchmesser	4 Eier	Erde
	Butter zum Einfetten der Form	Erde
	90 g Sonnenblumenöl (oder Mohnöl)	Erde
	160g Rohrohrzucker	Erde
	1 Msp gemahlene Kardamom	Metall
	2 TL Natron	Wasser
	1 Prise Salz	Wasser
	400g Rhabarber	Holz
	200 gemahlene Graumohn	Feuer
Zubereitung: ca. 50 Minuten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rhabarber schälen und in schmale Scheiben schneiden 2. Backrohr auf 170°C vorheizen 3. Runde Springform gut mit Butter einfetten, damit der Teig nicht festklebt 4. Eier trennen 5. Eiklar mit 2 EL Zucker zu steifem Schnee schlagen 6. Eidotter mit dem restlichen Zucker, Kardamom und Prise Salz ca 3-5 Minuten mit dem Mixer cremig rühren. Öl langsam hinzufügen ca. 1 Minuteiterrühren. 7. Anschließend portionsweise Mohn gemischt mit Natron und Eischnee mit dem Schneebesen unterheben. 8. Die Teigmasse in die Tortenform verteilen. Den Rhabarber obenauf verteilen und für 30 Minuten backen. 9. Mit einem Holzspieß testen ob der Teig durch ist. Wenn kein Teig mehr am Holzspieß klebenbleibt ist der Kuchen fertig. 	