

## Mohnkuchen mit Rhabarber

<b>Wirkung:</b>	Nährt das Qi und das Yin des Herzens und erfrischt das Blut	
<b>Jahreszeit:</b>	Frühling/Sommer	
<b>Kategorien:</b>	Vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei, histaminarm	
<b>Zutaten: für 1 Springform 26 cm Durchmesser</b>	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 (alternativ Weintrauben, Pflaumen; Marillen, Sauerkirschen)	Holz
200 gemahlene Grau- oder Blaumohn	Feuer	
<b>Zubereitung: ca. 50 Minuten</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rhabarber schälen und in schmale Scheiben schneiden</li> <li>2. Backrohr auf 170°C vorheizen</li> <li>3. Runde Springform gut mit Butter einfetten, damit der Teig nicht festklebt</li> <li>4. Eier trennen</li> <li>5. Eiklar mit 2 EL Zucker zu steifem Schnee schlagen</li> <li>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.</li> <li>7. Anschließend portionsweise Mohn gemischt mit Natron und Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.</li> <li>8. Die Teigmasse in die Tortenform verteilen. Den Rhabarber obenauf verteilen und für 35-40 Minuten backen.</li> <li>9. Mit einem Holzspieß testen ob der Teig durch ist. Wenn kein Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt ist der Kuchen fertig.</li> </ol>	

