

Mohnkuchen mit Sauerkirschen

Wirkung:	Nährt das Qi und das Yin des Herzens und erfrischt das Blut	
Jahreszeit:	Frühling/Sommer	
Kategorien:	Vegetarisch, histaminarm	
Zutaten: für 1 Springform 24-26 cm Durchmesser	4 Eier	Erde
	200g weiche Butter + Butter für die Form	Erde
	120g Mehl (kann auch weggelassen werden, dafür 2 Eier mehr verwenden)	Erde
	100g Rohrohrzucker, 1 Vanillezucker	Erde
	1 Msp gemahlene Kardamom	Metall
	1 TL Natron, 2 TL Backpulver	Wasser
	1 Prise Salz	Wasser
	350 - 400g Sauerkirschen (alternativ Rhabarber)	Holz
	Abgeriebene Schale einer halben Biozitrone	Feuer
	200 gemahlene Grau- oder Blaumohn	Feuer
Zubereitung: ca. 50 Minuten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sauerkirschen abtropfen lassen oder Rhabarber schälen und in schmale Scheiben schneiden 2. Backrohr auf 160°C Umluft vorheizen 3. Runde Springform gut mit Butter einfetten, damit der Teig nicht festklebt 4. Eier trennen und Eiklar mit 2 EL Zucker zu steifem Schnee schlagen 5. Zucker & Vanillezucker mit weicher Butter glattrühren, Eidotter, Kardamom, Zitronenabrieb und Prise Salz hinzufügen und ca 3-5 Minuten mit dem Mixer cremig rühren. 6. Anschließend portionsweise Mohn und Mehl, das mit Natron und Backpulver gemischt wurde, einrühren und Eischnee unterheben. 7. Den Teig nun zur Hälfte in eine gefettete Springform geben und die Hälfte der Kirschen auf dem Teig verteilen. Dann den restlichen Teig darauf geben und mit den restlichen Kirschen belegen. 8. Den Kuchen im Backofen bei 160° C Umluft ca. 45- 50 Minuten backen. Mit einem Holzspieß testen ob der Teig durch ist. Wenn kein Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. 	

