

Zutaten für einen Ø 26 Ring:

- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 50 g Staubzucker
Vanilleschotenmark

- 1 EL Rum
- 5 St. Eidotter

- 6 St. Eiweiß
Salz

- 100 g Kristallzucker

- 150 g Mohn, gerieben.

Kuchen mit einer Staubzuckerglasur überziehen.
3-4 EL heißes Wasser und 250 g Staubzucker verrühren.

Herstellung:

1. Butter mit Staubzucker und Vanilleschotenmark schaumig rühren.
2. Eidotter und Rum nach und nach einrühren.
3. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker ausschlagen und unter die Buttermasse heben.
4. Zuletzt die geriebenen Mohn vorsichtig unterheben.
5. Masse in eine befettete und bemehlte Springform füllen und bei 170 °C ca. 50 Minuten backen.
6. Masse auskühlen lassen aus der Form geben und mit der Glasur oder nur mit Staubzucker ausfertigen.

