

Mohnkuchen von navajo

Mengen für 30 Personen

Haltbarkeit: in Folie ca. 1 Woche

450 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
450 g Zucker	
4.5 TL Vanillezucker (8g)	
15 Stück Eier	Trennen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist
	Eiweiss separat steif schlagen (mit Salz)
3.0 g Salz	1 Prise mit Eiweiss steif schlagen
60 g Zucker	zum Eiweiss geben, kurz weiterschlagen
375 g Mandeln (gerieben)	
600 g Mohn (gemahlen)	Mit Mandeln mischen, lagenweise mit Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form geben

Backen: ca 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.