

# Mohnkuchen von navajo

Mengen für 40 Personen

Haltbarkeit: in Folie ca. 1 Woche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 600 g Butter              | in einer Schüssel weich rühren   |
| 600 g Zucker              |  |
| 6.0 TL Vanillezucker (8g) |  |
| 20 Stück Eier             | Trennen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist  |
|                           | Eiweiss separat steif schlagen (mit Salz)  |
| 4.0 g Salz                | 1 Prise mit Eiweiss steif schlagen   |
| 80 g Zucker               | zum Eiweiss geben, kurz weiterschlagen   |
| 500 g Mandeln (gerieben)  |  |
| 800 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.