

# Mohnkuchen

## Zutaten | 16 Stücke

250 g	Butter
250 g	Zucker
3 - 4	Eier
300 g	Weizenmehl
1 Pck	Backpulver
2 Tüten	backfertige Mohnfüllung ( à 250g)
200 g	Schmand
200 g	Sahne
200- 300 g	Kuvertüre
1 EL	Butter zum Einfetten

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit 25 Min.

## Zubereitung:

- Butter und Zucker mit den Eiern schaumig rühren.
- Schmand unterrühren und Mehl, Backpulver und die Mohnfüllung vorsichtig unterheben
- Den Teig auf ein tiefes Backblech (Fettpfanne) geben und bei 175 Umluft ca. 25 Minuten backen.
- Sahne auf den noch warmen Kuchen gießen.
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

## Tipp:

Wer es etwas fruchtig mag verteilt ein Glas Sauerkirschen, gut abgetropft, vor dem Backen über den Kuchen und drückt diese etwas an.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 131,87 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
553 kcal	36,5 g	40, g	13,0 g	521 mg