

Mohn-Topfen-Kuchen

Zutaten:

1 Becher gemahlener Mohn
1 ½ Becher Mandelmehl
½ Magertopfen
1 Becher Halbfettmilch
Süßstoff (z.B. PECVA oder Ahornsirup)
2 Esslöffel Kakao oder 3 Beutel APINAT Kakao
4 Eiweiß
Eventuell etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C vorheizen.
Alle Zutaten außer den 4 Eiweiß in einer Schüssel zusammenmischen.
Eiweiß zu Schnee schlagen und der Teigmasse unterheben.
Den fertigen Teig in eine mit Kokosöl eingefettete Kuchenform gießen.
Bei 180° C ca. 40 Minuten lang backen.