






Zwetschken-Mohnkuchen

Zutaten:

2 Eier
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Rapsöl
250 g Naturjoghurt
½ Pkg. Backpulver
120 g gemahlener Mohn
120 g Mehl (ev. Vollkorn)
ev. Zimt
ca. 15-20 Zwetschken



Zubereitung:

-  Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Öl langsam einfließen lassen
-  alle trockene Zutaten miteinander vermengen und abwechselnd mit Joghurt unterheben
-  Backblech oder Springform befetten und Masse einfüllen
-  Zwetschken vorbereiten und halbieren und auf dem Teig verteilen
-  bei 175°C ca. 35-40 min backen