

Mohn-Eierlikör-Kuchen

Zutaten für 1 Kastenform

250 g Butter
200 g Kristallzucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
1 P. Backpulver
125ml Milch
250 g Mohn, gemahlen



2 Eier
6 EL Eierlikör
Butter und Mehl für die Form
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter, Kristallzucker und Salz cremig rühren, 4 Eier nach und nach unterrühren.
Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig einrühren.
Eine Kastenform mit Butter befetten und mit Mehl austauben.
Die Hälfte der Masse in die Form füllen.
Die restliche Masse mit Mohn 2 Eiern und Eierlikör vermischen, dann auf die helle Masse in die Kastenform geben und mit einem Kochlöffelstiel durchziehen.
Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C 50 Minuten backen, auskühlen lassen, stürzen, mit Staubzucker bestreuen.