

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Marmorkuchen Mit Mohn

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen

300 g	Weizen-Vollkornmehl	50 g	Zitronat
2 Teel.	Backpulver		-gewürfelt
1/2 Teel.	Gemahlene Vanille	150 g	Mohn
200 g	Butter		-frisch gemahlen
	-erweicht	1	Essl. Rosenwasser
150 g	Honig	1/2 Teel.	Zimtpulver
	-(1)	2 Teel.	Kakaopulver
25 g	Honig	2	Essl. Rum
	-(2)	2	Essl. Zitronensaft
4	Eier		

Das Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen. Die Butter mit Honig (1) schaumig schlagen. Die Eier und die Mehlmischung abwechselnd nach und nach unterrühren. Das Zitronat hinzufügen.

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Die Kuchenkastenform gut mit Butter ausstreichen und mit der Hälfte des Teiges füllen. Unter den restlichen Teig den Mohn, das Rosenwasser, den Zimt, den Kakao und den Honig (2) rühren.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig untermischen. Den Marmorkuchen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen. Den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Den Rum mit dem Zitronensaft mischen und gleichmäßig über den Kuchen gießen. Den Marmorkuchen in der Form auskühlen lassen.

Nach 2 Tagen hat sich das Aroma des Kuchens erst richtig entfaltet.