

MOHNKUCHEN

Gâteau au pavot Autrichien

- . 150 g de graines de pavot
- . 140 g de noix finement broyées
- . 135 g de beurre ramolli
- . 40 g de sucre glace
- . 2 cl de rhum
- . 1 sachet sucre vanillé
- . 5 œufs
- . 100 g sucre en poudre
- . 1 citron



FOUR 160 ° - Temps 50 mn

1. Préchauffer le four à 160°
2. Mélanger pavot et noix
3. Ajouter beurre, sucre glace, rhum, sucre vanillé, 1 pincée de sel, un zeste de citron. Puis ajouter les jaunes d'œufs
4. Monter blancs en neige ferme, ajouter le sucre en poudre, et les incorporer délicatement au mélange.
5. Mettre dans un moule beurré et fariné.
6. Faire au milieu à 160° pendant environ 50 min.
7. Une fois cuit, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.

Voilà ! A déguster en pensant à moi 😊