

# Mohnkuchen von navajo

Mengen für 40 Personen

Haltbarkeit: in Folie ca. 1 Woche

600 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
600 g Zucker	
6.0 TL Vanillezucker (8g)	
20 Stück Eier	Trennen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist
	Eiweiss separat steif schlagen (mit Salz)
4.0 g Salz	1 Prise mit Eiweiss steif schlagen
80 g Zucker	zum Eiweiss geben, kurz weiterschlagen
500 g Mandeln (gerieben)	
800 g Mohn (gemahlen)	Mit Mandeln mischen, lagenweise mit Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form geben

Backen: ca 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.