

Mein Geburtstagkuchen

Mohnkuchen mit Paradiescreme, Mandarinen und Haselnusskrokant

Zutaten:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Mohn (nicht gemahlen, Blaumohn)
- 3/4 Tasse Zucker
- 1 Tasse Rapsöl
- 1 Ei
- 3 Eiweiß / 3 Eigelb
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für den Belag: 1 kleine Dose Mandarinen oder anderes Obst nach Belieben

Für die Creme:

- 1 Pckch. Paradiescreme Vanille z.B. von Dr. Oetker (ohne Kochen)
 - 2 Becher Schlagsahne
 - Krokant zum Bestreuen
 - evtl. Sahnesteif
- Die Menge reicht für eine 26-er Springform!

Alle Zutaten, ohne die drei Eiweiß, verrühren.

Die 3 Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

In die gefettete Form geben und bei 175 Grad einfache Ober-Unterhitze backen.

Ca. 20 Minuten lang... Stäbchenprobe machen.

Kuchen abkühlen lassen.

Die Mandarinen abtropfen lassen und dann auf dem Boden verteilen.

Die Paradiescreme mit der Schlagsahne steif schlagen (evtl. Sahnesteif zugeben).

Auf dem Boden verteilen und mit dem Krokant bestreuen! Fertig!