

# Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

## Mohnkuchen im Kasten

250 g Butter

200 g flüssiger Honig

6 Eigelb

4 cl Rum

1 Prise Salz

Mark von 2 Vanilleschoten

1 TL Zimt

6 Eiweiß

150 g Davert Mandeln, gemahlen

250 g Davert Dampfmohn

2 EL Honig

2 cl Rum

50 g Davert Mandeln, gehobelt



Für ca. 4 Personen

Butter mit flüssigem Honig aufschlagen und langsam die Eigelb dazugeben. Rum, Salz, das Mark der Vanilleschoten und Zimt einrühren. Die Eiweiße steif schlagen und 1/3 unterrühren. Mandelmehl und Dampfmohn, im Wechsel mit dem restlichen Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und ca. 60 Min. bei 175 °C im nicht vorgeheiztem Ofen backen. Den Kuchen nach der Backzeit ca. 10 Min. im abgeschalteten Ofen stehenlassen, heraus nehmen und nach weiteren 15 Minuten stürzen. Anschließend die Oberfläche mit Honig und Rum (etwas eingekocht) bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Am nächsten Tag schmeckt der Kuchen am Besten!  
Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

*natürlich genießen!*