

Mohn

Da die Wachau der südliche Ausläufer des Waldviertels ist, findet man bei uns auch viele Spezialitäten aus den nördlicheren Gebieten Niederösterreichs.



Dazu zählt, unter anderen, auch der Waldviertler Mohn den wir vom Mohnhof Gressl beziehen.

Der Waldviertler Mohnhof ist ein kleiner bäuerlicher Familienbetrieb, der sich seit 30 Jahren auf den Mohnanbau spezialisiert hat.

„Durch die vielen Sonnentage, die kühlen Nächte und den intensiven Taubefall – der „Waldviertler Mohnhof“ befindet sich auf einer Seehöhe von knapp 900 Metern – gedeihen Mohnsorten mit einem hohen Anteil an ernährungsphysiologisch wichtigen ungesättigten Fettsäuren.“ verrät uns Familie Gressl.



Mohnkuchen - simpel aber fein

Zutaten		Zubereitung
250 g	Butter	Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren, die Eier einzeln dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Dann den Mohn dazu und zuletzt die Milch. Alles gut verrühren und in eine gefettete 26er Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober-Unterhitze) ca. 60 - 70 min. backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, je nach Ofen.
250 g	Zucker	
1 Pck.	Vanillezucker	
1 EL	Rum	
4	Eier	
420 g	Mehl	
1 Pck.	Backpulver	
150 g	Mohn, gemahlen	
230 ml	Milch	
	Fett für die Form	

Guten Appetit!