Mohnkuchen

Zubereitungszeit:
Eine Stunde.

Dazu ist zu sagen:
Der Klassiker.

Reicht für 6-8 Personen.

1.	**150 g Butter**, **3 Eigelb**, **1 Tasse trockenen Mohn** oder **1 Päckchen Backmohn**, **125 g Mehl** (1 Tasse), **160 g Zucker** (1 Tasse), **$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver**	in einer Schüssel verrühren.
2.	**3 Eiweiß**	schlagen und unter den Teig unterheben.
3.	Eine **Springform** mit **Butter**	einfetten und den Teig reingeben.
4.	Den Kuchenboden	35 min bei 180 °C backen.
5.	Währenddessen **$\frac{3}{8}$ l Milch**, **1 Päckchen Vanillepudding**, **2 EL Zucker**	zu einem Pudding kochen und abkühlen lassen.
6.	Währenddessen **100 – 150 g Mandelscheiben oder gehackte Mandeln** in zerlassener **Butter**	rösten und dabei Zucker drüber streuen.
7.	Einen kleinen Streifen **Hartfett** und **$\frac{1}{2}$ Stück Butter**	zimmerwarm werden lassen, oder besser noch: leicht schmelzen aber nicht heiß werden lassen. Zusammen mit dem Pudding cremig schlagen.
8.	Den fertig gebackenen Kuchenboden	einmal quer durchschneiden.
9.	Die Pudding-Creme	zwischen die beiden Bodenplatten und oben drauf verteilen.
10.	Die gerösteten Mandeln	auf der Creme auf dem Kuchen verteilen.
11.	Den Mohnkuchen so wie er ist	sofort servieren und aufessen.