

## Mohncake

---

150 g	Butter	flüssig wärmen im vorheizenden Backofen
175 g	Zucker	
1½ Teelöffel	Vanillezucker	alles
5	Eigelb	rühren bis die Masse hell ist
5	Eiweiss	steif schlagen
1 Prise	Salz	
1 Messerspitze	Backpulver	
2 Esslöffel	Zucker	unter den Eischnee schlagen
125 g	Mandeln gemahlen	mit dem Eischnee und gelber Masse
200 g	Mohnsamen	verrühren und in die Backform füllen
		60 Minuten auf 180°C

---

Dieser Mohncake trocknet kaum aus und hält lange. Er kann mehrfach tiefgefroren und wieder aufgetaut werden

Die opioide Wirkung dieser wunderbaren Süssspeise entfaltet sich wie die Wahrheit und die Schönheit ausschliesslich über die körpereigenen, natürlichen Endorphine und Dopamin im Nucleus accumbens des menschlichen mesolimbischen Belohnungssystems

**Achtung: Mohnsamen machen auf Opiate positive Urinproben!!!  
Aber sie haben keine direkte opioide Wirkung!!!**

