

Mohnkuchen



www.groebenhof.at

Zutaten für den Boden

- 180 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 1 El Rum
- 1 El Vanillezucker
- eine Priesse Salz
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Messerspitze Backpulver
- 6 Eidotter
- 180 g gemahlener Mohn
- 5 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 40 g Mehl
- 40 g Stärkemehl
- 6 cl Sahne

Zutaten für die Creme

- 260g weiße Schokolade
- 30g Mohn
- 20cl Milch
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 600g geschlagene Sahne

Zubereitung des Bodens:

Butter, Staubzucker, Rum, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und -saft, sowie das Backpulver mischen und schaumig schlagen. Eidotter nach und nach vorsichtig unterschlagen, gemahlene Mohn hinzufügen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mohnmasse heben. Mehl und Stärkemehl einsieben und mit dem Rahm vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse ist ideal für einen Tortenreife mit einem Durchmesser von 26 cm. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad (Heißluft 160° Grad) 45 Minuten backen.

Zubereitung der Creme

Die Schokolade auflösen. Mohn und Milch aufkochen lassen. Die Eier mit dem Zucker warm aufschlagen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Mohn, die Schokolade und $\frac{1}{3}$ der geschlagenen Sahne zugeben und schnell verrühren. Den Rest der Sahne vorsichtig unterheben.

Den ausgekühlten Boden halbieren und mit $\frac{2}{3}$ der Mohncreme füllen. Mit $\frac{1}{3}$ der Creme den Kuchen abdecken. In den Kühlschrank stellen und wenn die Creme fest ist portionieren und servieren.

: