



MOHN-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

150 g	
200 g	Mohn, gemahlen
60 g	Rum
5 g	Zimt, gemahlen
250 g	Ei(er)
250 g	Butter, geschmolzen
200 g	Zucker
200 g	Mehl, glatt
15 g	Backpulver
50 g	Baumnüsse, gerieben
5 g	Vanillezucker
4 g	Zitronenschale
1 Prise(n)	Salz

ZUM DEKORIEREN

300 g	Dunkle Schokoladeglasur
30 g	Schokoladepelren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Mohn, Rum und Zimt gut verrühren.
3. Eier trennen. Eigelb und geschmolzene Butter gut verrühren.
4. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Walnüsse, Vanillezucker, Mohnmasse, Zitronenschale und Salz unterrühren.
5. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
6. Masse in eine ausgefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen auskühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Schokoladepelren dekorieren.