



MOHNKUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

150 g QimiQ Sahne-Basis

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