

Mohnkuchen am Blech

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Mohn-Masse ohne Mehl:

200 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
Saft von 1/2 Zitrone
5 Dotter (Größe M)
200 g geriebener Mohn
5 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker

Zum Bestreichen:

120 g Marillenmarmelade

Zitronen-Glasur:

250 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1 Zitrone
2 EL flüssiges Schlagobers

Zum Dekorieren:

1 EL Marillenmarmelade
½ EL Rum (38%)
1 EL Himbeermarmelade
½ EL Rum (38%)

- 1 **Mohn-Masse ohne Mehl:**
Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronensaft mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Den Mohn mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterheben.
- 2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.
- 3 Das Blech in die Mitte des des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C
Heißluft 140 °C
Backzeit: ca. 50 Minuten

- 4 **Zum Bestreichen:**
Die Marmelade auf den erkalteten Kuchenboden streichen.
- 5 **Zitronen-Glasur:**
Staubzucker mit Zitronensaft und Schlagobers glatt rühren und den Kuchen damit glasieren.



⑥ Zum Dekorieren:

Marillenmarmelade mit Rum glatt rühren und in ein Spritztütchen füllen.

Himbeermarmelade mit Rum glatt rühren und in ein Spritztütchen füllen.

Marmeladepunkte auf die noch weiche Glasur spritzen und einen Zahnstocher durchziehen.

