

Mohnkuppeln

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Dotter (Größe M)
100 g gesiebter Staubzucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
5 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker
3 EL gesiebttes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
200 g gemahlener Mohn

Zum Bestreichen:

4 EL Powidl
4 EL Rum

Füllung:

Biskuitreste
3 EL Rum
¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Glasur:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (2 Becher)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Aromen mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Mohn mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1,5 cm dick aufstreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: 12 Minuten

3 Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Aus dem erkalteten Biskuit Scheiben (4 cm Ø) austechen.

5 Zum Bestreichen:

Powidl und Rum glatt rühren. 1/3 der Biskuitscheiben damit bestreichen und mit 1/3 der Biskuitscheiben zusammensetzen.

6 Füllung:

Die Biskuitreste zerbröseln und mit Rum vermischen. Schlagobers mit Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und mit den Biskuitresten verrühren.

7 Die Törtchen mit einem Ausstecher (4 cm Ø) umstellen, und je etwas Füllung daraufgeben und mit den übrigen Biskuitscheiben abdecken. Die Scheiben leicht andrücken und aus dem Ausstecher nehmen.

8 Glasur und zum Bestreuen:

Die Kuppeln in die Glasur tunken und auf einem Backpapier erstarren lassen. Die Kuppeln leicht mit Backpulver bestreuen.