

Mohnkuchen mit Schokoladensauce

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

100 g Zucker
100 g Butter
1 Esslöffel Puderzucker
200 g gemahlener Mohn
100 g Mehl
2 Esslöffel Vanillezucker
6 Eier

Für die Schokoladensauce

80 ml Sahne
50 ml Milch
100 g Schokolade (hell oder dunkel nach Belieben)
1 Teelöffel Vanillearoma
3 Teelöffel Pfirsichkonfitüre

Glücklicherweise habe ich sämtliche alten Backbücher meiner Eltern aufbewahrt, denn in denen habe ich schon vor einiger Zeit dieses leckere Rezept gefunden. Nun war die Zeit gekommen, es endlich einmal auszuprobieren. Die Schokoladensauce habe ich noch draufgesetzt, da mit Schokolade einfach alles besser, schöner, toller und vor allem leckerer ist.

Ich ahnte ja schon, dass die Mischung aus Mohn und Schokosauce mir gefallen würde, dass es aber der absolute Oberknaller und einer meiner "favourite cakes" werden würde, habe ich nicht erwartet. Als ich das erste Stück anschnitt und einen Bissen nahm, war es um mich geschehen. Gott! Diese lauwarmer Schokosauce und dann dieses volle Mohnaroma - wow!

Wenn du, wie ich, auch zu den Mohn-Liebhabern zählst, scheu dich nicht, deinen Lieblingskuchen mit ihm aufzupeppen. Die Grau- und Blausamen sind sehr vielseitig und können super für Stollen, Blech- oder Streuselkuchen eingesetzt werden.

Aber bevor du selbst anfängst zu experimentieren, probier doch erstmal meine Kreation.

- 1 -

Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Springform (20 cm) einfetten. Eier trennen, Eigelb aufbewahren und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.



- 2 -

Weiche Butter mit Puderzucker aufschlagen und

Mohnkuchen mit Schokoladensauce

nacheinander das Eigelb einrühren. In einer separaten Schüssel Mohn mit Mehl und Vanillezucker mischen.



- 3 -

1/3 des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Mehlmischung unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in die Form geben und 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

- 4 -

Für die Sauce Milch und Sahne bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Herd ausschalten und Schokolade, Butter, Vanillearoma und Konfitüre einrühren, bis alles geschmolzen ist und sich verbunden hat. Sauce über den Kuchen geben und servieren.

