





Mohnblume

Ein schnell zubereiteter Mohnkuchen für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Belegkirschen klein würfeln, mit 1 TL Mehl gleichmäßig vermischen. Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einer einheitlichen Masse verrühren. Belegkirschen unterheben. Teig in der Rosettenform glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann lösen, auf den Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Schokolade grob hacken, mit dem Speiseöl in einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Schokolade dekorativ auf den Kuchen spritzen. Nach Wunsch mit Mohnsamen bestreuen und Schokolade fest werden lassen.

Zutaten:

Für die Blumen-Backform oder:

Für die Rosettenform (Ø 26 cm):
Fett

All-in-Teig:

50 g Belegkirschen
250 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 g Schlagsahne
4 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 EL Mohnsamen

