

Mohnkuchen mit pfeffriger Creme

Fertiger Mohnkuchen mit einer sahnigen Füllung und Rosa Beeren für den besonderen Geschmack

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Mohnkuchen
1 Be. Dr. Oetker Crème double
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

geschrotete Rosa Beeren

1 Zubereiten:

Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Vom oberen Boden den gewölbten Teil abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Crème double und Vanille-Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme auf den Böden verteilen und zusammensetzen.

2 Verzieren:

Den Kuchen mit den Kuchenwürfeln und Rosa Beeren verzieren. Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt mit Crème double auch mit 100 g Schlagsahne zubereiten.