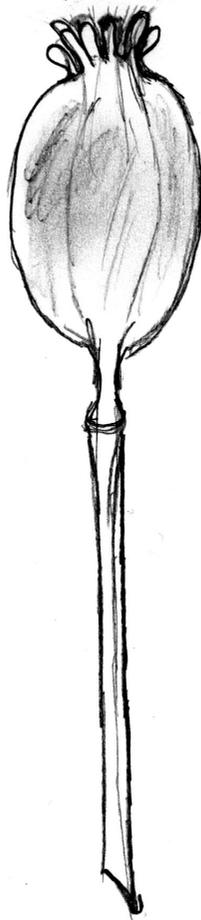


mohnsüchtig



Ingrid hat den Anstoß gegeben.
Alenka, Claudia und Gabi haben die Mohnrezepte zusammen getragen.
Sie sind hier wiedergegeben wie sie uns überliefert wurden: minimalistisch oder ausführlich, modern oder antiquiert.

Mohnkuchen in der Tortenform

Teig: 175 g Mehl mit einer Messerspitze Backpulver mischen. In der Mitte eine Vertiefung formen, 65 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, eine Prise Salz, 100 g in kleine Stückchen geschnittene Butter hineingeben. Aus der Mitte zum Rand hin den Teig zusammen kneten, eine halbe Stunde kalt stellen.

2/3 des Teiges ausrollen, entsprechend dem Boden der Tortenform, und bei 200 - 225 °C (Gas 3-4) ca. 15 Min. backen. Wenn der Boden gebacken ist, 15 Min. abkühlen lassen, dann aus dem verbliebenen Drittel des Teiges eine Rolle formen, daraus einen 3 cm hohen Rand in der Form andrücken.

Füllung: 4 Eigelb mit 1 EL warmen Wasser schaumig rühren, langsam 100 g Zucker rein rieseln lassen, Salz zugeben. Eischnee aus 4 Eiweiß, dem wir 50 g Zucker beigemischt haben, auf die Eigelbcreme stürzen, darauf 50 g Mondamin sieben, sowie 30 g Rosinen, 50 g Zitronat und 150 g gemahlene Mohn darunter heben.

Die Füllung auf dem gebackenen Boden vorsichtig verteilen und weitere 25 - 30 Minuten bei 175 bis 200 Grad (Gas 3-4) backen.