

Mohn-Bleckkuchen (am Vortag backen)

Zutaten:

Mohnmasse:

- 250g Butter
- 3 Eier
- 250g Rohrzucker*
- 1 TL Vanillepulver*
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz*
- 1 Becher Saure Sahne
- 250g Mehl
- 250g Mohn

Puddingcreme:

- 250g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Pck. Vanillepudding
- 6 EL Puderzucker
- 2 EL Kakao*
- 50ml Milch

Schokoglasur:

- 200g feinherbe Kuvertüre
- 20g Kokosplattenfett

Zubereitung:

Für die Mohnmasse alle obigen Zutaten cremig rühren. Mehl und Mohn darunter mengen. Backblech mit Backpapier belegen und den Teig darauf verteilen.

Diesen 20-30 Minuten bei 150° backen. Er darf nicht zu trocken werden (Stäbchenprobe)

Mohnmasse abkühlen lassen.

Pudding nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen.

Weiche Butter und Pudding müssen die gleiche Zimmertemperatur haben.

Weiche Butter und 6 EL Puderzucker und 2 EL Kakao verrühren.

Löffelweise den Pudding dazu geben und gut verrühren.

Puddingcreme auf dem Mohn Teig verteilen.

Kuvertüre im Wasserbad mit dem Palmfett langsam zerlassen, über der Puddingmasse verteilen und abkühlen lassen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!