

Hier und heute



Mohnkuchen mit Marzipancreme

Bei diesem Mohnkuchen mit Marzipancreme bringt Marcel Seeger den Mohn direkt in den Biskuitteig. Die Torte überzieht er mit einer knackigen Schokoladendecke.

Das Rezept

von Marcel Seeger für Backform/Tortenring von 26 cm Durchmesser und 6 cm Höhe

Zutaten für Mohnbiskuit

- 200 g Mohnbackmasse, gekauft
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 125 g Butter, weich
- 175 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 100 g Mehl (Type 550)
- 75 g Zwieback, fein gestoßen
- 5 g Backpulver

Zubereitung

Tortenring oder Backform mit Backpapier ausschlagen und auf ein Blech stellen. Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mohnbackmasse für den Biskuitboden in einem Topf erwärmen. Nun die gehackte Zartbitterschokolade darin auflösen. Die Mohn-Schokoladenmasse abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Die Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz cremig aufschlagen. Dabei die Eigelbe nach und nach dazugeben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker (75 g) zu einem steifen Schnee aufschlagen. Das Mehl mit Zwieback und Backpulver vermischen. Jetzt die abgekühlte Mohn- Schokoladenmasse vorsichtig unter die Buttermasse rühren, anschließend den Eischnee unterheben und zuletzt die Mehlmischung zufügen. Alles zu einer glatten Biskuitmasse verrühren.

Biskuitmasse in den Tortenring geben und glattstreichen. Im Backofen circa 45 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Biskuit im Tortenring abkühlen lassen. Dann den Tortenring und das Backpapier vorsichtig entfernen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden und den ersten Boden in den Tortenring legen.

Zutaten für die Marzipancreme

- 200 ml Milch
- 100 g Marzipanrohmasse
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 40 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse in sehr kleine Stücke schneiden und mit 150 ml Milch, dem Zucker und der Prise Salz unter Rühren zum Kochen bringen. Die restliche Milch (50 ml) mit dem Vanillepuddingpulver glattrühren. Sobald die Milch im Topf kocht die Puddingpulver-

Hier und heute



Mischung zufügen und alles unter Rühren zu einer Puddingcreme aufkochen. In die fertige Creme die gemahlene Mandeln einrühren und dann die Puddingcrememasse in den Tortenring auf den Mohnbiskuitboden geben und glattstreichen. Nun den zweiten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Den Mohnkuchen für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Puddingcreme fest werden kann.

Zutaten für die Schokoladendecke

- 200 g Zartbitterschokolade
- 20 ml Orangensaft
- 75 g Butter, gewürfelt
- 50 g Puderzucker

Zubereitung

In einem Topf Schokolade im erhitzten Orangensaft schmelzen. Anschließend die Butterwürfel und den Puderzucker zufügen und alles zu einer glatten Glasur verbinden. Den gekühlten Mohnkuchen aus dem Tortenring lösen. Jetzt die Glasur auf die Oberfläche geben und verstreichen. Die Glasur fest werden lassen. Dann mit aus 150 g aufgeschlagener Sahne geformten Tupfen verzieren. Zum Schluss auf die Tupfen noch ein paar Mohnsamen streuen.