

## ZUTATEN

### BODEN:

150 Butter  
250g Mehl  
1TL Backpulver  
120g Zucker  
1 Ei

### FÜLLUNG:

200g Marzipanrohmasse  
250g gemahlener Mohn  
60g Weichweizengrieß  
450ml Milch  
80g Zucker  
20ml Honig  
60g Butter  
2 Eier  
15ml Rum  
Prise Salz

### BAISER:

3 Eiweiß  
150g Zucker  
Prise Salz

## MOHN MARZIPAN KUCHEN MIT BAISER

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Boden alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder fetten und bemehlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5cm dick ausrollen und in die Form legen. Boden und Ränder fest drücken. Sofern Teig über die Springform hinaus ragt, den Teig an diesen Stellen nach innen klappen und fest drücken. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend Marzipanrohmasse in Scheiben schneiden und auf dem kalten Teigboden gleichmäßig verteilen. Fest drücken und kühlen

3. Für die Füllung Mohn zusammen mit Weichweizengrieß, Milch, Zucker, Prise Salz, Honig und Butter in einem Topf auf niedriger Stufe erhitzen und anschließend in eine saubere Schüssel umfüllen. Kurz abkühlen lassen. Danach Eier und Rum unterrühren und Masse in die Springform auf den Marzipanboden gießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Anschließend gut abkühlen lassen

4. Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen und Zucker zufügen. Ca. 4-5 Minuten auf höchster Stufe zu Baiser verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Baiser-Tupfer auf den Mohnkuchen spritzen. Zur Deko diese noch mit einem kleinen Küchen-Gas-Brenner anbräunen und Kuchen bis zum Servieren kalt stellen

REZEPT FÜR: 1 SPRINGFORM Ø24CM  
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN