

Mohnwelle

Teig:

250g Butter
220g Zucker
5 Eier
1 Pk. Vanillezucker
2 B. Sauer Sahne
250g Mohn (ganz)
200g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 D. Kondensmilch

Belag:

Buttercreme von 500 ml Milch herstellen

Schokoguss:

1 Tafel Vollmilchschokolade
1 Tafel Zartbitterschokolade
2 Würfel Palmin

Weiche Butter und Zucker für den Teig schaumig schlagen. Die Eier und anschließend die Saure Sahne nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver und ganzen Mohn unter die Teigmasse rühren. Rührteig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180°C Umluft 25-30 Minuten backen.

Noch heiß mit der gezuckerten Kondensmilch bestreichen und auskühlen lassen.

Buttercreme von 500ml Milch herstellen und auf den erkalteten Kuchen streichen und kaltstellen.

Für den Schokoladenguss die Schokolade mit dem Palmin im Wasserbad schmelzen und auf dem Mohnkuchen verteilen und erkalten lassen.