

## Mohn

### Index

Auflauf .....	5
Brot + Waffeln.....	7
Diverses .....	12
Fisch + Fleisch .....	17
Klöße .....	20
Kranz .....	24
Kuchen mit Ei.....	30
Nudeln .....	79
Plätzchen .....	85
Schnitten .....	90
Strudel .....	93
Süßspeise mit Ei .....	97
Süßspeise ohne Ei.....	102
Torte mit Ei.....	105
Waldviertler aller Art .....	125

### Inhaltsverzeichnis

Mohn .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
an Stelle von 1 Mohnback 1 Ei .....	5
Auflauf.....	5
Brotauflauf mit Mohn und Aprikosen 5 Ei.....	5
Pflaumen Reis Auflauf 1 Eiweiß .....	6
Warmer Mango - Nudel - Auflauf 1 Ei.....	6
Brot + Waffeln.....	7
Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage) 1 Ei .....	7
Gewürztes Vielkornbrot .....	8
Mohnbrötchen 1 Eigelb.....	9
Mohnwaffeln 3 Ei .....	10
Orangenbrot.....	11
Diverses.....	12
Knusperstangen mit Mohn oder Sesam 1 Eigelb.....	12
Mohn - Eierschecke 4 Ei .....	13
Mohn- und Käsetaler 1 Ei .....	13
Mohnfüllung 800 g Ei.....	14
Mohngnocchi in Safran-Orangen-Butter 1 Ei .....	15
Roquefort - Käsegebäck 1 Ei.....	15

Schlesische Mohnkleebla.....		16
Fisch + Fleisch.....		17
Garnelen in Mohn Teig	3 Ei .....	17
Hessischer Schmierkuchen	2 Ei.....	18
Lachs, Käse-Blumenkohl-Suppe.....		18
Schinken, Gefüllte Brötchen .....		19
Klöße.....		20
Germknödel mit Powidl	1 Ei + 1 Eigelb.....	20
Mohn - Schicht - Speise.....		21
Mohnklöße .....		21
Mohnknödel	4 Ei .....	22
Waldviertler Mohnknödel	6 Eigelb.....	23
Waldviertler Zwetschgenknödel	3 Eigelb .....	23
Kranz.....		24
Brötchenkranz.....		24
Feiner Aprikosen-Mohnzopf	1 Eigelb .....	25
Kräuterkränze	1 Eigelb.....	26
Mohn - Hefekranz	1 Ei + 1 Eigelb .....	27
Mohn - Kirsch - Kranz	4 Ei.....	27
Mohnkranz	2 Ei .....	28
Mohnkranz	1 Ei + 1 Eigelb.....	29
Kuchen mit Ei .....		30
Apfel - Mohn - Kuchen	3 Ei .....	32
Apfel - Mohnkuchen	4 Ei .....	32
Apfel- Kirsch- Mohn- Kuchen	3 Ei .....	33
Aprikosen - Mohn - Kuchen	1 Ei .....	34
Aprikosen-Mohn-Kuchen	7 Ei .....	34
Birnen-Mohn-Kuchen-----	1 Ei.....	35
Böhmischer Mohnstriezel	3 Ei.....	36
Englischer Mohnkuchen	2 Ei .....	37
Gugelhupf, Mohn mit Schokolade	4 Ei .....	38
Käsekuchen	4 Ei .....	39
Käsekuchen mit Mohn	5 Ei .....	40
Käsekuchen mit Mohn und Mandelhaube	3 Ei.....	40
Königkrätzer Mohn - Powidl - Makronen	7 Eiweiß .....	41
Lebkuchen - Mohnrauten	1 Ei.....	42
Limetten - Mohn - Kuchen	4 Ei.....	42
Marzipan Mohn Cake	4 Ei .....	43
Mohn - Gugelhupf	4 Ei .....	44
Mohn - Hefekuchen oder Torte .....		44
Mohn - Nuss - Zwetschentraum	5 Ei .....	45
Mohn - Pudding - Kuchen	1 Ei.....	46
Mohn - Sandkuchen	5 Ei .....	47
Mohn Kirsch Kuchen	6 Ei.....	47
Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln	6 Ei.....	48
Mohn-Marmorkuchen -----	3 Ei .....	49
Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl	6 Ei .....	50
Mohn-Pfannkuchen mit Balsamzwetschgen	3 Ei + 1 Eigelb.....	51

Mohndreiecke	2 Ei	52
Mohngugelhupf	2 Ei	53
Mohnkleckerkuchen	2 Ei	53
Mohnkuchen	1 Ei + 2 Eigelb	54
Mohnkuchen - Waldviertler Art	8 Ei	55
Veränderung		56
Veränderung 2		56
Mohnkuchen mit Früchten	6 Ei	57
Mohnkuchen mit Johannisbeeren	5 Ei	57
Mohnkuchen mit Kardamom - Streuseln	2 Ei	58
Mohnkuchen mit Kirschen	3 Ei	59
Mohnkuchen mit Vanillepudding nach Anna	1 Ei	60
Mohnkuchen vom Blech	2 Ei	61
Mohnrolle (Rulet s makom)	6 Ei	61
Mohnschnecken	1 Ei	63
Mohnstollen	2 Ei	63
Mohnstriezel		64
Mohnstriezel Böhmischer	3 Ei	65
Nuss - Mohnkuchen	3 Ei	66
Pflaumen-Mohn-Kuchen	2 Ei	67
Quark- Mohnkuchen	1- 2 Ei	68
Quarkstollen mit Mohn	2 Ei	69
Saftiger Mohn - Gugelhupf	6 Ei	70
Saftiger Mohnstreusel	2 Ei	71
Sauerkirschkuchen mit Mohn	4 Ei	71
Schmant Mohnkuchen	4 Ei	72
Mohn- Schmand Kuchen	4 Ei	73
Thüringer Mohnkuchen	2 Ei	74
Thüringer Mohnkuchen 1	3 Eigelb	75
Ein Tipp am Rande		76
Veränderung 1		76
Zwetschgenkreis mit Mohn	1 Ei	77
Zwetschkenkuchen mit Mohn	3 Ei	78
Nudeln		79
Dampfbuchteln mit Konfitüre	2 Eigelb	79
Mohnnudeln		80
Mohnnudeln auf Apfelmusspiegel	1 Ei	81
Mohnnudeln aus dem Stift Geras		82
Mohnnudeln,	1 Ei	82
Mohnspätzle mit Zucker und Zimt	2 Ei	83
Muschelnudeln mit Rosenblüten & Mohn		83
Waldviertler Mohnnudeln	1 Ei	84
Plätzchen		85
Fledermäuse	4 Ei	85
Käsefüße	1 Eigelb	86
Mohndreiecke	2 Ei	86
Mohnplätzchen	1 Eigelb	87
Mohnstrudel - Plätzchen	1 Ei + 1 Eigelb	88

Waldviertler Graumohnkugeln .....		89
Schnitten .....		90
Joghurt - Mohn - Schnitten	4 Ei.....	90
Joghurt - Mohnschnitten	4 Ei .....	90
Mode-Sahne-Schnitten	5 Ei.....	91
Mohnschnitten	1 Eigelb .....	92
Strudel.....		93
Apfel - Mohnstrudel	1 Ei.....	93
Mohn - und Nussstrudel aus Kartoffelteig	2 Ei.....	94
Mohnstrudel - Plätzchen	1 Ei + 1 Eigelb .....	95
Mohnstrudel mit Vanilleeis	1 Eigelb .....	96
Mohntascherl mit Weißmohnfülle auf Beerenmark	1 Ei.....	96
Süßspeise mit Ei .....		97
Mohn - Quark mit Erdbeeren	2 Eigelb .....	97
Mohn Eis	2 Eigelb.....	98
Mohn-Honig-Parfait	3 Eigelb .....	99
Mohncreme mit Fruchtsaucen	4 Eigelb.....	99
Mohncreme mit Sauerkirschen	20 Eigelb.....	100
Mohngefrorenes mit Mandelsauce	7 Eigelb .....	101
Mohnmousse auf Himbeermark	2 Ei + 2 Eigelb.....	102
zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de 02.08.2004 .....		102
Süßspeise ohne Ei .....		102
Makówki - Makowki.....		102
Mohn - Schicht - Speise.....		103
Mohnpalatschinken - Vollkorn.....		104
Quark - Mohnspeise mit Himbeeren.....		105
Torte mit Ei .....		105
Apfel - Mohn - Torte	6 Ei.....	106
Blaubeere - Mohn - Törtchen	1 Ei .....	106
Burgenlänger Mohntorte	4 Ei .....	107
Fruchtbarkeitstorte	5 Ei.....	108
Gitter-Mohntorte	1 Ei .....	109
Mehllose Mohntorte	5 Ei .....	110
Mohn - Erdbeere - Torte	4 Ei .....	111
Mohn - Kürbis - Torte	7 Ei .....	111
Mohn - Quark - Torte	4 Ei .....	112
Mohn-Zwetschken-Torte	3 Ei .....	113
Mohnschlagobersttorte	8 Eiweiß.....	114
Mohntorte	3 Ei.....	114
Mohntorte	1 Ei + 2 Eigelb.....	115
Mohntorte	20 Ei .....	116
Mohntorte III	3 Ei.....	117
Mohntorte II	4 Ei .....	118
Mohntorte mit Amaretto - Biskuit	3 Ei + 1 Eigelb .....	119
Mohntorte mit Himbeeren und Mascarpone	4 Ei+ 3 Eigelb.....	120
Mohntorte mit Marzipan	3 Ei.....	122
Mohntorte ohne Mehl	6 Ei.....	123
Pflaumen Mohn Torte	4 Ei .....	123

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 02.08.2004.....		125
Waldviertler aller Art.....		125
Mohnkuchen - Waldviertler Art	8 Ei .....	125
Mohntascherl mit Graumohnfülle auf Beerenmark	1 Ei.....	126
Waldviertler Graumohnkugeln .....		126
Waldviertler Mohnknödel	6 Eigelb.....	127
Waldviertler Mohnnudeln	1 Ei .....	127
Waldviertler Mohntorte	5 Ei .....	128
Waldviertler Mohntorte (mit Ribiselmarmelade)	7 Ei .....	129
Waldviertler Mohnzelten	2 Ei .....	137
Waldviertler Zwetschgenknödel	3 Eigelb .....	137

an Stelle von 1 Mohnback 1 Ei

125 g gemahlener Mohn  
60 ml heiße Milch  
25 g weiche Butter  
30 - 50 g Zucker (nach Geschmack)  
evtl. 1 Ei zur besseren Bindung  
nach Belieben noch (Rum)Rosinen, feingehacktes Zitronat oder Orangeat,  
Vanillemark oder Zitronenschale

Mohn mit heißer Milch überbrühen, 15 min quellen lassen. Die anderen  
Zutaten unterrühren, fertig!

Tschüß Rosalilla

## Auflauf

Auflauf.....		5
Brotauflauf mit Mohn und Aprikosen	5 Ei.....	5
Pflaumen Reis Auflauf	1 Eiweiß .....	6
Warmer Mango - Nudel - Auflauf	1 Ei.....	6

Brotauflauf mit Mohn und Aprikosen 5 Ei

Zutaten für 4 Portionen  
3 Baguette (Baguette-Brötchen), á 175 g  
5 Ei(er)  
500 g Joghurt, Vanille  
1 Pkt. Vanillezucker

1 Dose/n Aprikose(n), 475 g  
½ Pkt. Mohn (Mohnback), 125 g  
2 EL Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Die Brötchen in Würfel schneiden. Eier, Joghurt und Vanillezucker verquirlen. Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und halbieren. Brotwürfel, Aprikosen und die Hälfte der Eier-Joghurt-Mischung verrühren und in eine ofenfeste Form geben. Die Mohnpaste mit einem Teelöffel als Flöckchen darauf verteilen. Restliche Eier-Joghurt-Mischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30 Min. backen. Lauwarm servieren, kurz vorher mit Puderzucker bestäuben.

9.3.02 Sofi CK

#### Pflaumen Reis Auflauf 1 Eiweiß

Zutaten (für 2 Portionen)

½ l fettarme Milch  
40 g Rundkornreis  
2 EL Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
4 EL gemahlener Mohn  
400 g Pflaumen, frisch oder tiefgekühlt  
1 Eiweiß

Zubereitung

Milch mit Milchreis, 1 EL Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen, 20 Minuten köcheln. Mohn darunter rühren und 10 Minuten quellen lassen. Pflaumen abtropfen lassen. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. In eine leicht gefettete Form die Hälfte vom Milchreis geben und Pflaumen draufgeben. Eischnee unter den restlichen Milchreis heben und auf die Pflaumen geben. Im Ofen bei ca. 200 Grad 20 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion: 540 kcal, 12g Fett, 20 Fett %

#### Warmer Mango - Nudel - Auflauf 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen  
150 g Nudeln, (Fleckerl)  
1 Ei(er)  
200 g Quark (Topfen)

1 Mango(s) (frisch)  
 ¾ Tasse/n Mohn  
 3 EL Mandeln, (geschält und zerkleinert)  
 ½ Pkt. Vanillezucker  
 60 g Zucker  
 ½ Zitrone(n) und Orange (unbehandelt - Schale)

#### ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit hohem Rand auf die mittlere Scheibe und mit Wasser füllen.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen -> abschrecken -> abtropfen lassen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Topfen mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronen- und Orangenschale und die Hälfte des Zuckers verrühren. Den Dotter, die Nudeln und den Mohn untermischen.

Vom Eiklar mit dem restlichen Zucker festen Schnee schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Masse in die Form füllen, Mangoscheiben darauf verteilen und mit der zweiten Hälfte der Masse bedecken. Mit Mandeln bestreuen.

Die Auflaufform auf das Backblech stellen und ca. 45 min. backen. Anschließend kurz überkühlen lassen und warm servieren.

13.6.04 XsandII CK

## Brot + Waffeln

Brot + Waffeln .....	7
Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage) 1 Ei .....	7
Gewürztes Vielkornbrot .....	8
Mohnbrötchen 1 Eigelb.....	9
Mohnwaffeln 3 Ei .....	10
Orangenbrot.....	11

### Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage) 1 Ei

1 kg Mehl,  
 1 Ei,  
 2 TL Salz,  
 1/2 Trinkglas Zucker,  
 1 Trinkglas Öl,  
 2 Würfel Hefe in 0,2 l warmem  
 -Wasser aufgelöst,

ca. noch 1 Glas lauwarmes  
-Wasser

zum Bestreichen  
Eigelb  
Mohn

Mehl und aufgelöste Hefe mit dem Knethaken rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Teig so lange kneten bis er glatt und glänzend wird. Mit einem Küchentuch zudecken und 2 Stunden gehen lassen. Danach entweder aus dem Teig 2 Zöpfe flechten oder 2 Schnecken formen.

Zöpfe oder Schnecken auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. In dem auf 175 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen 3/4 Stunde backen.

### Gewürztes Vielkornbrot

Zutaten für 2 Portionen

250 g Weizen, 100 g Roggen, und 50 g Dinkel, alles fein gemahlen

50 g Mehl (Sojamehl)

50 g Hirse, fein gemahlen

1 Würfel Hefe

1 TL Honig

150 g Kefir, lauwarm

1 EL Salz

4 EL Öl (Sonnenblumenöl)

1 TL Kümmel

½ TL Fenchel

½ TL Koriander

Weizen, fein gemahlener, zum Bestäuben, Kneten und Formen

40 g Sesam

40 g Leinsamen

40 g Mohn

40 g Sonnenblumenkerne

### ZUBEREITUNG

Alle 5 Mehlsorten in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Den Honig zufügen und mit etwas lauwarmem Wasser sowie wenig Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen, zugfreien Platz in etwa 15 Min. aufgehen lassen, bis sich große Blasen zeigen.

Anschließend noch 200 bis 250 ml lauwarmes Wasser mit Kefir, Jodsalz, Sonnenblumenöl und den Gewürzen hinzufügen und alles zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Zur Kugel formen, mit etwas gemahle-



nem Weizen bestäuben und erneut ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat und an die mehligte Oberfläche Risse zeigt. Sesam- und Leinsamen mit Mohn vermischen, etwa 2 EL davon beiseite stellen und den Rest mit den Sonnenblumenkernen vermengen. Den aufgegangenen Teig zusammendrücken, auf bemehlter Fläche gut durchkneten. Die Samen-Sonnenblumenkern-Mischung unterkneten und den Teig zu einem länglichen Brotlaib formen. Rundherum mit etwas handwarmem Wasser bestreichen und mit der vorher beiseite gestellten Samenmischung überstreuen. Auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals ungefähr 15 Min. aufgehen lassen.

Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 200°C 60-70 Min. backen und danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Das Brot möglichst erst am nächsten Tag anschneiden.

14.6.02 Hobbykoechin CK

### Mohnbrötchen

1 Eigelb

Zutaten für Portionen

500 g Mehl, Typ 550

150 g Weizen - Vollkornmehl

1.5 TL Salz

1 TL Zucker

2 Pck. Hefe (Trockenhefe à 7 Gramm)

1 EL Öl (Sonnenblumenöl)

400 ml Wasser, lauwarm

1 Ei(er), davon das Eigelb und einen Fingerhut voll Wasser zum Bestreichen

Mohn

Man kann statt Mohn auch Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder geraspelten Käse z.B. Emmentaler verwenden!! Die Käsebrötchen werden der HIT!!!!

Mehl, Zucker, Salz und Hefe erst mal miteinander mischen! Danach erst das Öl und das Wasser zugeben und mit dem Rührgerät verrühren bis sich ein Kloß bildet. Ich knete den Teig meistens noch mal mit den Händen ein bisserl. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben sondern sollte sich trocken anfühlen. Falls er zu trocken ist ein bisserl Wasser zugeben - oder Mehl wenn er noch klebt. Je nach dem.

Normalerweise lässt man den fertig gerührten Teig erst mal an einem warmen Ort gehen, bis er sich in etwa verdoppelt hat. Danach knetet man den Teig noch mal bis fast auf seine ursprüngliche Größe zusammen,

formt daraus die Brötchen und legt sie auf ein Backblech. Backpapier nicht vergessen!

Die Brötchen ruhen lassen bis sich die Größe in etwa verdoppelt hat.

Herd mit Ober-Unterhitze auf 220 - 240 Grad vorheizen.

Das Eigelb mit dem Fingerhut Wasser vermischen, die Brötchen mit dem Gemisch bestreichen und je nach Lust und Laune mit Mohn, Sesam Käse usw. bestreuen.

In die Fettpfanne oder auf den Herdboden eine halbe Tasse Wasser schütten.

Brötchen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Wenn man sie noch am selben Tag essen möchte, kann man sie auch in ein trockenes Geschirrtuch wickeln. Dann trocknen sie nicht aus und bleiben trotzdem frisch!

Statt dem Typ 550 + Vollkornweizenmehl kannst Du auch komplett Typ 405 hernehmen. Klappt auch!!

Die erste Teig-Ruhe kann man auch weglassen und statt der ersten Teig-Ruhezeit auch gleich die Brötchen formen, die dann erst gehen lassen und anschließend in den Ofen schieben!!

Die Brötchen gehen bei mir oft nicht mehr auf! Deshalb lass ich die erste Teig-Ruhezeit eben oft weg!!

Im Geschmack macht sich das nicht bemerkbar. Nur die Porung wird durch das erste ruhen und das zweite Kneten feiner. Was ich persönlich aber gar nicht so mag!

Diese Brötchen friere ich auch ein und zum Auftauen lege ich sie für 5 Minuten auf den Brötchenaufsatz vom Toaster!! Funktioniert einwandfrei und sind sehr knusprig und lecker!!

26.2.04 Malandi CK

## Mohnwaffeln

3 Ei

1 Stück enthält:

296 Kilokalorien/

1236 Kilojoule

6 g Eiweiß

17 g Fett

29 g Kohlenhydrate (davon 15 g Fruchtzucker)

2 g Ballaststoffe

1 BE

Zutaten für 8 Stück:

100 g Butter oder Diätmargarine,

150 g Weizenmehl,

1 Msp. Backpulver,

150 ml Milch,

120 g Fruchtzucker,  
1 Prise Salz,  
3 Eier,  
2 EL gemahlener Mohn,  
1 EL Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Zubereitungszeit: etwa 55 Minuten

Das Fett in Stücke schneiden und in einem Topf bei milder Hitze langsam schmelzen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver mischen. Die Milch dazugießen und mit den Quirlen des Handrührgerätes vermengen. Zucker, Salz und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Zum Schluss das abgekühlte, aber noch flüssige Fett und den Mohn untermischen. Den Teig dann 20 Minuten ruhen lassen.

Das Waffeleisen auf der mittleren Stufe vorheizen. Beide Seiten dünn mit Öl bestreichen. Ein bis zwei Kellen Waffelteig auf die untere Seite gießen. Das Waffeleisen schließen und die Waffel 4 bis 5 Minuten backen.

Nacheinander aus dem restlichen Teig goldgelbe Waffeln backen.

#### Tipp

Gut dazu passt ein Sauerkirschkompott: Verwenden Sie dafür 350 g Sauerkirschen, die Sie mit einer Zimtstange und einigen Spritzern flüssigen Süßstoff aufkochen und kurz köcheln lassen. Das abgekühlte Kompott wird zu den heißen Waffeln serviert.

## Orangenbrot

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl  
100 g Zucker  
200 ml Orangensaft  
50 ml Öl  
1 TL Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
3 EL Mohn  
1 Prise Salz

#### ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Zucker mischen.

Orangensaft, Öl und Salz unterrühren. Mohn untermengen. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und bei 160°C ca. 45 Minuten backen. Teig kann auch als Muffins gebacken werden, Zeit verkürzt sich dann auf 15 - 20 Minuten.

28.3.04 Angelika2603 CK

## Diverses

Diverses.....		12
Knusperstangen mit Mohn oder Sesam	1 Eigelb .....	12
Mohn - Eierschecke	4 Ei .....	13
Mohn- und Käsetaler	1 Ei .....	13
Mohnfüllung	800 g Ei.....	14
Mohngnocchi in Safran-Orangen-Butter	1 Ei .....	15
Roquefort - Käsegebäck	1 Ei.....	15
Schlesische Mohnkleebla.....		16

## Knusperstangen mit Mohn oder Sesam 1 Eigelb

Zutaten für 3 Portionen

1/8 Liter Milch

250 g Mehl

½ Pck. Hefe (Trockenhefe)

100 g Butter o. Margarine

½ TL Salz

1 Eigelb

1 TL Wasser

Mohn oder Sesam

### ZUBEREITUNG

Erwärmt die Milch unter ständigem Rühren! (sie soll nur lauwarm sein)

Vermischt das Mehl und die Hefe und gibt dann Milch, Salz und weiche Butter dazu! Diese Zutaten gut durchkneten. Den Tisch oder die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausbreiten.

Nun könnt ihr den Teig in dünne Streifen schneiden. Formt jetzt aus den Teigstreifen fingerdicke und etwa 12cm lange Stangen!

Trennt das Eigelb vom Eiweiß und vermischt nun das Eigelb mit Wasser. Dies kann man am besten mit einer Gabel machen.

Den Ofen müsst ihr jetzt auf 220 Grad vorheizen Stufe 4-5!

Legt nun die Teigstangen auf das Backblech und bestreicht sie mit der Eigelb- Wasser-Mischung!

Jetzt könnt ihr Mohn, Sesam oder Kümmel auf die Stangen streuen.  
Im vorgeheizten Backofen müssen die Stangen nun noch 10 bis 15 Minuten backen, dann sind sie fertig.

19.3.04 Angelika2603 CK

### Mohn - Eierschecke 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl  
75 g Margarine (Sanella)  
80 g Zucker  
1 Ei(er)  
2 TL Backpulver  
½ Liter Milch  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
2 Pck. Mohn - Fix  
2 Becher Schmand  
3 Ei(er)  
80 g Puderzucker  
1 Becher Schmand

#### ZUBEREITUNG

Mehl, Sanella, Ei, Zucker und Backpulver gut verrühren. In einer gefetteten Springform verteilen.

Milch und Pudding ohne Zucker kochen, Mohn-Fix unterrühren und 1 Becher Schmand unterheben. Auf dem Boden verteilen und bei 180° Grad ca.30 Minuten backen.

Für die Schecke die 3 Eier trennen. Eigelbe, Puderzucker und 1 Becher Schmand verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Auf dem Kuchen verteilen und noch mal ca.10-15 Minuten backen.

20.2.04 Sylvi CK

### Mohn- und Käsetaler 1 Ei

Herzhaftes Knabbergebäck

Zutaten für 5 Portionen

250 g Mehl (Weizenmehl)  
1 Ei(er), davon das Eiweiß  
50 g Mandeln, gemahlen  
125 g Käse, gerieben (nach Geschmack & Vorliebe)  
125 g Margarine

Salz

Für den Belag:

1 Ei(er), davon das Eigelb

75 g Käse, gerieben (nach Geschmack & Vorliebe)

etwas Mohn

Petersilie

Cayennepfeffer

#### ZUBEREITUNG

Zutaten zu einem Teig verarbeiten und diesen halbieren. Aus der einen Hälfte eine Kugel, aus der anderen eine Rolle formen. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Rolle in Scheiben schneiden und die Taler mit Eigelb bestreichen. Mohn darauf streuen und 15 Minuten backen.

Teigkugel ausrollen, mit Eigelb bestreichen und mit Petersilie, Käse und Salz bestreuen. Zusammenrollen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Eigelb bestreichen und 20 Minuten backen.

18.9.02 Dragonfly-Lady CK

#### Mohnfüllung 800 g Ei

Zutaten für 1 Portionen

2 kg Mohn, (nicht gemahlen)

1.8 kg Zucker

2 Liter Milch

800 g Ei(er)

400 g Marzipan

1.2 kg Semmelbrösel, süße

400 g Mandeln, gehackt

#### ZUBEREITUNG

Milch, Zucker und Marzipan in den Kessel schütten und zum Kochen bringen. Dann den Mohn dazugeben und noch mal aufkochen lassen. Dann erst die süßen Brösel, Mandeln und die Eier dazugeben. Kräftig durchrühren.

1.9.03 Max Melone CK

Ich würde den Mohn lieber gemahlen verwenden, da der Mohngeschmack besser zur Geltung kommt. Außerdem "knirschen" die ungemahlene Körner immer ein bisschen zwischen den Zähnen.

LG Angie

## Mohngnocchi in Safran-Orangen-Butter

1 Ei

Zutaten für 6 Portionen

500 g Kartoffeln mehlig kochende

50 g Mohn

80 g Mehl, Vollkornmehl u. Hartweizengrieß, möglichst je zur Hälfte

1 m.- großes Ei(er)

2 EL Mascarpone

Pfeffer, weißer aus der Mühle

Meersalz

Muskat

etwas Kartoffelmehl

Mehl zum Ausrollen

Butterschmalz

1 Orange(n), unbehandelt

1 Tüte/n Safranfäden

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen, abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse geben. Den Mohn in einer beschichteten Pfanne anrösten. Aus den Kartoffeln, Mohn, Mehl, Ei und dem Mascarpone einen festen Teig kneten, mit Pfeffer, Meersalz und Muskat abschmecken. Wenn der Teig zu locker ist, etwas Kartoffelmehl hinzugeben. Auf einer bemehlten Fläche eine ca. 1,5 cm dicke Rolle formen, aus dieser Rolle ca. 2 cm lange Stücke abschneiden. In siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne auslassen, von der Orange Zesten abschneiden und zu der Butter geben, ebenso die Safranfäden. Die Gnocchi dazugeben, kurz schwenken und sofort servieren.

3.11.01 Susa CK

## Roquefort - Käsegebäck

1 Ei

Zutaten für 10 Portionen

400 g Käse (Roquefort oder Gorgonzola)

350 g Butter

500 g Mehl

Salz

Pfeffer

50 g Mohn  
50 g Sesam  
50 g Sonnenblumenkerne  
50 g Kürbiskerne  
50 g Leinsamen  
1 Ei(er)

#### ZUBEREITUNG

Den Käse durch ein Sieb passieren, mit der Butter, dem Mehl, etwas Salz und Pfeffer verkneten und 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Auf Mehl messerrückendick ausrollen, in Streifen schneiden. Die Streifen mit verquirltem Ei bestreichen und entweder mit Mohn, Sesam, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder Leinsaat bestreuen. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwa 15 Minuten bei 200°C goldgelb backen.

15.5.02 Aurora CK

#### Schlesische Mohnkleeßla

Zutaten für 6 Portionen  
150 g Mohn, gemahlener frischer  
1 Liter Milch  
100 g Zucker  
50 g Rosinen  
50 g Haselnüsse, gemahlen  
1 Pck. Vanillezucker  
2 EL Honig  
3 Brötchen, altbacken  
50 g Mandeln, gemahlen

#### ZUBEREITUNG

Brötchen in Scheiben schneiden (es geht auch Weißbrot), 30 g Zucker darüber streuen, mit einem halben Liter Milch übergießen, einweichen lassen. Restmilch aufkochen, Mohn, Zucker, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Vanillinzucker und Honig dazugeben; alles ca. 10 Minuten kochen, dabei immer wieder gut umrühren. Die eingeweichte Brötchenmasse abwechselnd mit der Milch-Mohnmasse in einer Schüssel schichten; als oberste Schicht sollte der Mohn kommen.

Mindestens 4 Stunden kaltstellen, am besten aber über Nacht.

19.6.03 hagazussa CK



## Fisch + Fleisch

Fisch + Fleisch .....	17
Garnelen in Mohnteig                      3 Ei .....	17
Hessischer Schmierkuchen                2 Ei .....	18
Lachs, Käse-Blumenkohl-Suppe .....	18
Schinken, Gefüllte Brötchen .....	19

### Garnelen in Mohnteig                      3 Ei

Zutaten für 4 Portionen

30 g Mehl

2 EL Mohn

10 Garnele(n) (Garnelenschwänze), geschält

2 EL Zucker

3 EL Aceto Balsamico

3 EL Pinienkerne, gehackt

3 Ei(er)

1 Prise Salz

#### ZUBEREITUNG

Aus dem Mehl, 3 Esslöffeln Wasser und dem fest geschlagenen Eiweiß einen Teig rühren, den Mohn und eine Prise Salz zufügen.

Die Garnelenschwänze eintauchen und in Öl ausbacken.

Mit folgender Sauce übergießen: Zucker schmelzen und bräunen, mit Aceto Balsamico ablöschen.

Über die Garnelen träufeln, mit Pinienkernen überstreuen und noch warm servieren

15.5.02 Walterspiel                      CK

Muss der Mohn vorher geröstet werden?

susa\_

Irgendwann hat Walterspiel mir diese Frage nach dem Rösten mal mit "nein" beantwortet.

Inzwischen ist dieses Rezept bei uns so beliebt, dass ich schon aufpassen muss, dass es nicht zu oft gemacht wird, damit's nicht langweilig wird.

## Hessischer Schmierkuchen 2 Ei

( deftiger Schmantkuchen )

Zutaten für 1 Portionen

500 g Kartoffeln

500 g Schmand

2 Ei(er)

etwas Mehl

Salz

Mohn

Speck, Bauchfleisch oder Mettwurst

Teig (Brotteig vom Bäcker oder Backmischung)

500 g Quark (Magerquark)

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln kochen und dann Püree daraus machen, den Quark, Schmand, Eier, Mehl und Salz darunter mischen. Hab es mit dem Mixer schön glatt gerührt.

Den Brotteig (500g) wie auf der Packung beschrieben zubereiten. Nachdem er aufgegangen ist, auf ein mit Papier ausgelegten Kuchenblech ausrollen. Die Kartoffelquarkmasse auf den Brotteig streichen und mit Mohn bestreuen.

Speck oder Bauchfleisch in einer Pfanne etwas auslassen und die Würfel auf der Masse verteilen.

Das ganze kommt jetzt in den auf 200Grad vorgeheizten Backofen und wird ca. 30 min. gebacken. Bis er halt etwas braun wird.

Pflicht in Hessen ist natürlich der Kaffee, der dazu getrunken wird.

18.2.04 Cayus

CK

## Lachs, Käse-Blumenkohl-Suppe

Zutaten für 4 Portionen

500 g Blumenkohl

500 g Romanesco, oder auch Broccoli

2 Zwiebel(n)

1 EL Butter oder Margarine

2 TL Gemüsebrühe (Instant)

125 g Käse, gerieben nach Wahl

125 g süße Sahne

Jodsalz

4 Scheibe/n Lachs, geräuchert

2 TL Mohn

Pfeffer, weiß

## ZUBEREITUNG

Blumenkohl und Romanesco putzen, waschen und in Röschen teilen.

Zwiebeln pellen und fein würfeln. Fett erhitzen und Zwiebeln darin andünsten, Röschen dazugeben, kurz andünsten und mit 3/4 Liter Wasser ablöschen, aufkochen lassen und die Gemüsebrühe einrühren.

Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen - nach 10 Minuten je 2 Röschen rausnehmen und beiseite stellen.

Gemüse pürieren, Käse dazugeben und schmelzen lassen Sahne zugießen und mit den Gewürzen abschmecken.

Auf Teller verteilen, die beiseitegelegten Röschen in Scheiben, den Lachs in dünne Streifen schneiden und beides in der Suppe anrichten und zuletzt mit dem Mohn bestreuen.

23.2.02 Indiemel            CK

## Schinken, Gefüllte Brötchen

Zutaten für 20 Portionen

500 g Mehl

20 g Hefe

250 ml Milch (oder Wasser)

1 TL Salz

80 g Fett

50 g Schinken

50 g Salami

1 Dose/n Champignons

1 Paprika

100 g Käse, gerieben

Mohn

Sesam

## ZUBEREITUNG

Mehl, Hefe, Milch, Salz und Fett kneten und eine Stunde gehen lassen. Die restlichen Zutaten klein schneiden und mit dem Käse vermischen. Den Teig ca. 1,5 cm dick ausrollen und kleine Vierecke daraus schneiden. 1 EL der Füllung draufgeben, Teigecken einschlagen und zu Brötchen formen. Mit Salz, Sesam und Mohn bestreuen. Anschließend bei 200° für 20 Minuten backen.

26.2.02 Ayla            CK

## Klöße

Klöße .....	20	
Germknödel mit Powidl	1 Ei + 1 Eigelb..... 20	
Mohn - Schicht - Speise .....	21	
Mohnklöße .....	21	
Mohnknödel	4 Ei .....	22
Waldviertler Mohnknödel	6 Eigelb .....	23
Waldviertler Zwetschgenknödel	3 Eigelb .....	23

### Germknödel mit Powidl

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für Portionen

30 g Hefe (Germ)

500 g Mehl

Salz

70 g Zucker

70 g Butter

¼ Liter Milch, lauwarm

1 Ei(er), davon das Eigelb

1 Ei(er)

Zitrone(n) - Schale gerieben

1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

300 g Pflaumenmus (Powidl)

1 EL Rum

150 g Mohn, gemahlen

Puderzucker, zum Bestreuen

100 g Butter

### ZUBEREITUNG

Ein Dampf (Hefestück) aus etwas Mehl mit Zucker und Hefe, in lauwarme Milch rühren, machen und zum Aufgehen zur Seite stellen.

Hefeteig zubereiten: Alle Zutaten mit dem Dampf vermischen und gut verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Tuch bedeckt gehen lassen (oder im Weidling, bedeckt gehen lassen).

Powidl (Pflaumenmus) mit Rum vermengen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen, mit der Hand flachdrücken, einen Kaffeelöffel Powidl in die Mitte

setzen, die Ränder hochziehen, zu einem Knödel formen, nochmals auf einem bemehlten Brett aufgehen lassen. In Dampf (auf einem befetteten Sieb), oder Dampfgaren, etwa 12 Minuten. Mit heißer Butter übergießen, mit Mohn und Zucker bestreuen, sofort servieren. (Sonst fallen sie zusammen und werden speckig ;-))

Tipp: Man kann die Knödel auch im Wasser kochen, sie gehen nur nicht so schön auf wie über Dampf gegarte.

Unbedingt abdecken! Langsam köcheln lassen.

Weidling: große Plastikschüssel mit Griffe

27.5.03 Nora CK

### Mohn - Schicht - Speise

Mohnklöße

Zutaten für 6 Portionen

1 Liter Milch

200 g Zucker

1 Prise Salz

60 g Rosinen

250 g Mohn, gemahlener

100 g Mandeln, gehackte

1 Weißbrot (Kastenweißbrot, 500 g )

#### ZUBEREITUNG

1/2 L Milch mit 100 g Zucker, 1 Pr. Salz und Rosinen aufkochen. Mohn dazugeben und ausquellen lassen. 3/4 der Mandeln unterrühren.

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen.

Restliche Milch mit Zucker leicht erwärmen bis sich der Zucker auflöst.

Das Brot damit tränken. In eine große Glasschüssel abwechselnd Mohn und Weißbrot schichten ( oben sollte Mohn sein ) und mit den restlichen Mandeln bestreuen.

Einige Zeit ( über Nacht ) kühl stellen.

27.2.04 Moorhenne CK

### Mohnklöße

Mohn-Kleßla (schlesisches Weihnachtsgericht)

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mohn, gemahlen  
1 Liter Milch  
70 g Rosinen  
70 g Mandeln, als Splitter  
500 g Brötchen, oder Weißbrot

#### ZUBEREITUNG

Den Mohn in 1/2l Milch mit 100g Zucker aufkochen, die Rosinen zugeben, ein Tuch darüber legen und 15 Min. quellen lassen. Danach die Mandeln zugeben. Das Brot/Brötchen in 4cm dicke Scheiben schneiden. Die restliche Milch mit dem Zucker gut verrühren. Das Brot damit tränken. Nun abwechselnd die Brotscheiben mit dem gequollenen Mohn in eine Glasschüssel schichten. Im Kühlschrank gut durchkühlen. Dazu ein Glas Glühwein.

9.11.01 Joachim CK

#### Mohnknödel

4 Ei

kleine, süße Mahlzeit

Zutaten für Portionen

500 ml Milch  
150 g Butter  
50 g Zucker  
1 Vanilleschote(n), das Mark  
100 g Mohn, gemahlen  
100 g Grieß (Weizengrieß)  
4 Ei(er)  
40 g Butter  
20 g Zucker  
40 g Mohn  
½ Orange(n), abgeriebene Schale  
etwas Puderzucker  
Pfefferminze, frisch

#### ZUBEREITUNG

Milch, Butter, Zucker und Vanillemark zum Kochen bringen. Mohn und Grieß unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. So lange rühren, bis sich auf dem Topfboden ein weißer Belag bildet und ein zusammenhängender Teig entsteht.

Den Teig in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Unter den noch heißen Teig nach und nach die Eier schlagen, zwei Stunden kalt stellen.

Aus der Masse Knödel formen, diese in kochendem Salzwasser 10-15 Minuten gar ziehen lassen.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen. Zucker, Mohn und Orangenschale hinzugeben. Die fertigen Knödel in die Pfanne geben und in der Mischung wälzen oder die Knödel auf Tellern anrichten, mit der Mohnmasse übergießen, mit Puderzucker bestäuben und mit Pfefferminze garnieren.

14.5.02 Shaki CK

### Waldviertler Mohnknödel

6 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

½ Liter Milch

300 g Mohn

6 Ei(er), davon das Eigelb

200 g Semmelbrösel

Vanillezucker

Zucker

Zimt

Pflaumen (Dörripflaumen)

Weinbrand

Butter

### ZUBEREITUNG

Milch mit Mohn aufkochen; Vanille, Zucker und Zimt nach Geschmack dazugeben. Etwas überkühlen lassen; Eidotter und Brösel zum Binden beimengen. Knödel formen und jede Knödel mit einer Dörripflaume füllen, die vorher in Weinbrand eingelegt wurde. 10 Minuten in leicht köchelndem Wasser ziehen lassen, in Butterbrösel wälzen, mit Zimtzucker servieren. Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien

4.9.03 Suppentopf CK

### Waldviertler Zwetschgenknödel

3 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

250 g Quark (Topfen), mager

150 g Mehl

60 g Butter, schaumig rühren

3 Ei(er), davon das Eigelb

1 Prise Salz

- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Zitrone(n) - Schale
- Mohn, gemahlen
- Butter
- Puderzucker
- Pflaumen (Zwetschgen)

## ZUBEREITUNG

Die Butter, schaumig rühren mit dem Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale vermischen, die übrigen Zutaten darunter mengen und gut verkneten.

In eine Klarsichtfolie wickeln und im KS etwa 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig zu einer Rolle formen, aus dieser etwa 1,5 cm Stücke schneiden, diese zu kleinen Fladen drücken und mit einer entsteinten Zwetschke, in der evt. ein Würfelzucker steckt belegen, gut zudrücken und zu einen Knödel formen. Gut in der Handfläche rollen lassen und in leicht wallendem Wasser etwa 12/14 min. kochen lassen.

Gut abgetropft auf einen Teller mit gemahlenem Mohn, flüssiger Butter und Staubzucker servieren.

Wer keinen Mohn will oder hat, kann es auch mit Butterbröseln servieren.

Tipp: Der Teig eignet sich für jede Art von Obstknödeln.

20.2.04 Nora CK

## Kranz

Kranz.....	24	
Brötchenkranz .....	24	
Feiner Aprikosen-Mohnzopf	1 Eigelb .....	25
Kräuterkränze	1 Eigelb.....	26
Mohn - Hefekranz	1 Ei + 1 Eigelb .....	27
Mohn - Kirsch - Kranz	4 Ei.....	27
Mohnkranz	2 Ei .....	28
Mohnkranz	1 Ei + 1 Eigelb.....	29

## Brötchenkranz

- Zutaten für 34 Portionen
- 700 g Mehl (Weizenmehl)
- 3 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 1 TL Zucker



850 ml Milch, lauwarm (Vollmilch)  
500 g Haferflocken, blütenzart  
1 TL Salz  
Milch, zum Bepinseln  
Mohn  
Kümmel  
Sesam  
Haferflocken, kernig

#### ZUBEREITUNG

Mehl mit Hefe, Zucker und Milch zum geschmeidigen Teig verrühren. Abgedeckt 30 Min. gehen lassen. Haferflocken und Salz zufügen, kneten. Weitere 30 Min. gehen lassen. Kleine Kugeln formen, auf einem gefetteten Blech zum Kranz legen, 20-30 Min. ruhen lassen. Mit Milch bestreichen und mit Kümmel, Mohn, Sesam und kernigen Haferflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C auf mittlerer Einschubleiste backen.

22.4.02 Hobbykoechin                      CK

#### Feiner Aprikosen-Mohnzopf                      1 Eigelb

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig:  
500 g Back-Mehl  
1 Würfel Hefe (=42g)  
275 ml Milch, lauwarm  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Für die Füllung:  
100 g Aprikose(n)  
1 Pkt. Mohn-Füllung (=250g)  
7 EL Aprikosensaft  
3 EL Aprikosenkonfitüre  
Für die Mohn-Butter:  
½ Pkt. Butter (=125g)  
1 Ei(er), das Eigelb davon zum Bestreichen

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen und etwas Milch verrühren. Vorteig ca. 20 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. Restlichen Zucker und Milch, Salz und Butter zu dem Vorteig geben, verkneten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und in drei Streifen schneiden. Aprikosen fein

würfeln, Mohn-Füllung mit Aprikosensaft verrühren und einen Esslöffel davon beiseite stellen. Hefeteigstreifen erst mit Konfitüre, anschließend mit der Mohn-Füllung bestreichen und Aprikosen belegen. Teigstreifen längs aufrollen, Stränge zu einem Zopf flechten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Restliche Mohn-Füllung mit der Butter verrühren. Mohn-Zopf mit verquirltem Eigelb bestreichen. Elektro-Backofen auf 175 Grad vorheizen und den Zopf dann ca. 30-40 Minuten goldbraun backen (Elektro-/Erdgasbackofen: 175 Grad/ Stufe 3, Umluft 155 Grad). Auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Mohn-Butter servieren.

### 23.1.01 Goldpuder Mehl

#### Kräuterkränze

#### 1 Eigelb

Zutaten für 16 Portionen

550 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
200 g Kartoffeln, gekochte, geschälte  
100 g Crème fraîche  
6 EL Öl (Olivenöl)  
2 TL Salz  
4 TL Kräuter der Provence  
1 Ei(er), davon das Eigelb  
2 EL Sahne  
EL Mohn  
50 g Käse, gerieben  
50 g Kürbiskerne  
Sesam

#### ZUBEREITUNG

Mehl mit Hefe, Zucker und 180 ml lauwarmem Wasser verrühren und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

Kartoffeln, Crème fraîche und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Kräutern zum Vorteig geben, gut verkneten und zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.

Teig in 16 Portionen teilen. Jede Portion zu zwei Rollen formen und diese miteinander verdrehen und einen Kreis bilden. Auf einem gefetteten Backblech wieder 15 Min. gehen lassen.

Eigelb mit Sahne verquirlen und auf die Kränze streichen. Je vier mit Mohn, Sesam, Käse oder Kürbiskernen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C in 30-40 Min. goldbraun backen.

22.4.02 Hobbykoechin CK

Mohn - Hefekranz 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 20 Portionen

500 g Mehl  
1 Pkt. Hefe (Trockenbackhefe)  
50 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
1 Ei(er)  
¼ Liter Milch, lauwarme  
60 g Butter  
2 Pck. Mohn - Back  
6 EL Sahne  
1 Ei(er), davon das Eigelb  
200 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft  
1 Dose/n Aprikose(n)  
Aprikosenkonfitüre

#### ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen und etwas Milch verrühren.

Vorteig ca. 20 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Restlichen Zucker und Milch, Salz und Butter zu dem Vorteig geben, verkneten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und in drei Streifen schneiden. Aprikosen fein würfeln, Mohn-Füllung mit Aprikosensaft verrühren und einen Esslöffel davon beiseite stellen. Hefeteigstreifen erst mit Konfitüre, anschließend mit der Mohn-Füllung bestreichen und Aprikosen belegen. Teigstreifen längs aufrollen, Stränge zu einem Zopf flechten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

Restliche Mohn-Füllung mit der Butter verrühren. Mohn-Zopf mit verquirltem Eigelb bestreichen. Elektro-Backofen auf 175 Grad vorheizen und den Zopf dann ca. 30-40 Minuten goldbraun backen (Elektro-/ Erdgasbackofen: 175 Grad/ Stufe 3, Umluft 155 Grad). Auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Mohn-Butter servieren.

1.1.04 Die Kochfee CK

Mohn - Kirsch - Kranz 4 Ei

Schüttelkuchen

Zutaten für 16 Portionen

350 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Ei(er)  
175 g Butter  
150 ml Milch  
30 g Mohn  
2 EL Puderzucker  
370 g Kirschen (Sauerkirschen), aus dem Glas  
1 Apfel  
1 EL Zitronensaft

#### ZUBEREITUNG

Kirschen abtropfen lassen. Apfel schälen, entkernen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Butter zerlassen. Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Eier, zerlassene Butter und Milch hinzufügen. Schüssel verschließen und eine halbe Minute kräftig schütteln. Mit einem Rührlöffel die noch trockenen Zutaten vom Rand unterrühren. Teigmenge halbieren. Unter die eine Hälfte den geraspelten Apfel, unter die andere Hälfte den Mohnsamen rühren. Apfelteig in eine Kranzform füllen, die Kirschen darauf geben, den Mohn Teig darauf geben.

Bei 180 Grad ca. 50 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

16.5.02 Heiki CK

Mohnkranz 2 Ei

Portion: 20

500 g Mehl  
1 Pk. Hefe; frisch  
80 g Zucker  
200 ml Milch  
80 g Butter oder Margarine  
1 Pk. Citroback; oder  
1 Zitrone; abger. Schale davon  
1 Ei  
1 Spur Salz

Für die Füllung:

250 g Mohn  
100 g Walnuskerne  
125 ml Milch

1 Ei  
100 g Zucker  
1Pk. Vanillin-Zucker  
Fett für die Form  
2 El Puderzucker

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hinein bröckeln und 1 Tl. Zucker darauf streuen. Milch leicht erwärmen und 1/3 davon zur Hefe gießen. Hefe, Zucker und Milch etwas verquirlen. Mit einem Tuch bedecken und den Hefevorteig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen

lassen. Fett in der restlichen Milch schmelzen. Restlichen Zucker, Citrobäck, Ei und Salz zufügen und glattrühren. Alles zum Hefevorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Hefeteig nochmals abgedeckt 25-30 Minuten gehen lassen. Für die Füllung Mohn fein mahlen. Walnüsse grob hacken. Milch erhitzen und über die Mohnmasse gießen. Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Nüsse zufügen und alles miteinander vermengen. Den Hefeteig kurz durchkneten und auf einem bemehlten

Handtuch zu einem Rechteck von 45x30 cm ausrollen. Die Mohnmasse gleichmäßig darauf verteilen und den Teig mit Hilfe des Handtuchs von der Längsseite aufrollen. Die Rolle vom Handtuch in eine gefettete Springform mit Schornstein legen und an den Enden zusammendrücken. Den Teig mit der Küchenschere oder einem Messer sternförmig einschneiden. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 1120 Joule / 290 Kalorien.  
Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Mohnkranz                      1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen  
15 g Hefe  
6 EL Milch, lauwarm  
250 g Mehl (Weizenmehl)  
1 Prise Salz  
30 g Butter, zerlassen  
30 g Zucker  
1 Ei(er), geschlagen  
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale davon  
30 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft



Gugelhupf, Mohn mit Schokolade	4 Ei	38
Käsekuchen	4 Ei	39
Käsekuchen mit Mohn	5 Ei	40
Käsekuchen mit Mohn und Mandelhaube	3 Ei	40
Königkrätzer Mohn - Powidl - Makronen	7 Eiweiß	41
Lebkuchen - Mohnrauten	1 Ei	42
Limetten - Mohn - Kuchen	4 Ei	42
Marzipan Mohn Cake	4 Ei	43
Mohn - Gugelhupf	4 Ei	44
Mohn - Hefekuchen oder Torte		44
Mohn - Nuss - Zwetschentraum	5 Ei	45
Mohn - Pudding - Kuchen	1 Ei	46
Mohn - Sandkuchen	5 Ei	47
Mohn Kirsch Kuchen	6 Ei	47
Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln	6 Ei	48
Mohn-Marmorkuchen	-----3 Ei	49
Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl	6 Ei	50
Mohn-Pfannkuchen mit Balsamzwetschgen	3 Ei + 1 Eigelb	51
Mohndreiecke	2 Ei	52
Mohngugelhupf		2 Ei 53
Mohnkleckerkuchen	2 Ei	53
Mohnkuchen	1 Ei + 2 Eigelb	54
Mohnkuchen - Waldviertler Art	-----8 Ei	55
Veränderung		56
Veränderung 2		56
Mohnkuchen mit Früchten	6 Ei	57
Mohnkuchen mit Johannisbeeren	5 Ei	57
Mohnkuchen mit Kardamom - Streuseln	2 Ei	58
Mohnkuchen mit Kirschen	3 Ei	59
Mohnkuchen mit Vanillepudding nach Anna	1 Ei	60
Mohnkuchen vom Blech	2 Ei	61
Mohnrolle (Rulet s makom)	6 Ei	61
Mohnschnecken	1 Ei	63
Mohnstollen	2 Ei	63
Mohnstriezel		64
Mohnstriezel Böhmischer	3 Ei	65
Nuss - Mohnkuchen	3 Ei	66
Pflaumen-Mohn-Kuchen	-----2 Ei	67
Quark- Mohnkuchen	1- 2 Ei	68
Quarkstollen mit Mohn	2 Ei	69
Saftiger Mohn - Gugelhupf	6 Ei	70
Saftiger Mohnstreusel	2 Ei	71
Sauerkirschkuchen mit Mohn	4 Ei	71
Schmant Mohnkuchen	4 Ei	72
Mohn- Schmand Kuchen	4 Ei	73
Thüringer Mohnkuchen	2 Ei	74
Thüringer Mohnkuchen 1	3 Eigelb	75
Ein Tipp am Rande		76

Veränderung 1 .....		76
Zwetschgenkreis mit Mohn	1 Ei.....	77
Zwetschkuchen mit Mohn	3 Ei.....	78

### Apfel - Mohn - Kuchen

3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

- 1 kg Äpfel, säuerliche
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Ei(er)
- 130 g Butter
- 130 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- EL Milch
- 100 g Mohn - Back
- 1 EL Butter
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker, zum Bestäuben

#### ZUBEREITUNG

Äpfel putzen, waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel vierteln, längs 3 - 5 mm tief einschneiden; mit Zitronensaft beträufeln. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen; eine Springform ausfetten. Aus Eier, Fett, Zucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig zubereiten, nur soviel Milch zugeben, dass der Teig schwerreißend vom Löffel fällt. Rührteig halbieren, unter eine Hälfte die Mohnmasse rühren und in die Form füllen, die andere Hälfte darauf geben. Äpfel auf der Teigoberfläche verteilen, leicht eindrücken, 1 EL Butter schmelzen lassen und auf die Äpfeln streichen. Bei 175 Grad 50 - 55 Minuten goldgelb backen. Den heißen Kuchen mit der Konfitüre überstreichen; vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

10.6.04 Lena1101

CK

### Apfel - Mohnkuchen

4 Ei

mit Diabetiker - Süße zubereitet

Zutaten für 12 Portionen

- 4 Ei(er), getrennt
- 100 g Süßstoff (Diabetiker-Süße)
- 100 g Mehl (Vollkornmehl)
- 120 g Mohn, gemahlen



2 große Äpfel  
1 Zitrone(n) - Schale und Saft  
Zimt  
Vanillezucker  
1 TL Backpulver

#### ZUBEREITUNG

Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Äpfel grob reiben und mit Zitronenschale, Zitronensaft und Zimt abschmecken. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Mohn, Äpfeln und Schnee unter die Dottermasse heben. Auf ein Blech geben und bei 180 Grad ca. 40 - 45 Minuten backen.

27.5.04 Ir Amely CK

#### Apfel- Kirsch- Mohn- Kuchen

3 Ei

Für den Teig:

150 g Butter  
50 g Zucker  
1 Msp gem. Bourbon Vanille  
3 Eier  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
250 g Mohnback (Fertigprodukt)

Für den Belag:

600 g saure Äpfel (z.B. Boskop)  
300 g Kirschen, entsteint  
100 g Orangenkonfitüre

Puderzucker

Weiche Butter mit Zucker und Vanille cremig rühren. Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Mohnback untermengen.

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Äpfel in Spalten schneiden. Äpfel und Kirschen auf dem Teig verteilen.

Konfitüre mit 2 EL Wasser glattrühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel streichen.

E-Herd: ca. 175°C (vorgeheizt)  
Backzeit: 40-45 Minuten

Mit Puderzucker bestäuben.

## Aprikosen - Mohn - Kuchen 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

60 g Zucker

150 g Mehl

Für den Belag:

250 g Mohn - Back

60 g Butter

1 Ei(er)

1 Dose/n Aprikose(n), (450 ml Inhalt)

### ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren. Mehl dazugeben. Den Teig in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) drücken und einen 2 cm hohen Rand formen. Mohnback mit geschmolzener, abgekühlter Butter und Ei verrühren. Auf dem Teig verteilen. Aprikosen gut abtropfen lassen und auf der Mohnmasse verteilen (Rundung nach oben). Den Kuchen ca. 50 Min. bei 180° C (Umluft 160° C) backen.

Man kann die Aprikosen nach dem Backen noch mit erwärmter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

15.1.03 Henrietta CK

## Aprikosen-Mohn-Kuchen 7 Ei

150 g Butter,

150 g Zucker,

4 Eier

1 Prise Salz,

1 Pk. Vanillinzucker

3 TI Backpulver

5 El Milch

325 g Mehl,

Füllung und Belag:

1 Dose Aprikosen; groß/e

3 Eier

400 g Doppelrahmfrischkäse

250 g Magerquark,

100 g Zucker

- 1 Pk. Mohnback (250 g)
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 5 Ei Milch

Butter und Zucker weißlich schaumig schlagen. Die Eier nacheinander einrühren dann Salz, Vanillinzucker und das mit Backpulver vermischte Mehl einrühren.

So viel Milch zugeben, dass der Teig schwer vom Löffel fällt.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes, tiefes Backblech geben.

Die Aprikosen abtropfen lassen, den Elektroofen auf 175 Grad vorheizen.

Eier für die Füllung trennen, Frischkäse, Quark, Eigelbe und etwa 75 g schaumig rühren. Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen. Mohnback mit

etwas Zitronenschale unter die Quarkmasse rühren und den Eischnee unterziehen

Aprikosen trockentupfen, auf dem Rührteig verteilen, Quark-Mohn-Masse darüber verteilen und im Ofen 40-45 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Pro Stück: 425 kcal/1785 kJ

## Birnen-Mohn-Kuchen-----1 Ei

400 g Mürbeteig (Kühlregal)

250 g Magerquark

1 Packung Mohn-Backmischung

1 Ei

1 TL Zimt

abgeriebene Schale und Saft von 0,5 unbehandelten Zitrone

750 g kleine feste Birnen

50 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit wenig Butter einfetten, den Boden mit dem Teig auskleiden, den Rand 2cm hochdrücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10min vorbacken. Den Quark mit der Mohnmischung, Ei, Zimt und Zitronenschale verrühren. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen; mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Die Mohnmasse auf dem Teig verteilen. Die Birnen darauf mit der Schnittfläche nach unten kreisförmig anordnen. Im Ofen 30min backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Preiselbeeren erhitzen, durch ein feines Sieb streichen und die Birnen damit bestreichen.

## Für den Teig

- 500 g Weizenmehl Typ 1050
- 30 g frische Hefe
- 1/8 Liter Milch
- 80 g Zucker
- 1 Prise Vollmehrsalz
- 1 Ei
- etwas abgeriebene
  - Zitronenschale
- 125 g ungehärtete
  - Pflanzenmargarine

## Für die Füllung

- 1/2 Liter Milch
- 500 g gemahlener Mohn
- 200 g Zitronat
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Rosinen
- etwas zerlassene Margarine
- Puderzucker zum Bestäuben

- Beim Mohn genau sagen, wie man ihn Mohn gemahlen haben will
- im Reformhaus erhältlich, aber in ca. ein bis zwei Tagen aufbrauchen
- wird sonst bitter/schlecht),

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die mit etwas lauwarmer Milch angerührte Hefe in die Mulde gießen und mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Platz zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Dann die restliche Milch, Zucker, Vollmehrsalz, das Ei, die abgeriebene Zitronenschale und die Margarine in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen

lassen. Für die Füllung die Milch zum Kochen bringen und den Mohn damit überbrühen. Dann Zitronat, die Eier, Zucker, den Vanillezucker und die Rosinen unter den gebrühten Mohn rühren.

Den gegangenen Hefeteig einmal kurz durchkneten und auf bemehltem Brett zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung daraufstreichend und dabei rundum einen 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Striezel im vorgeheizten Backofen bei

200 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen,  
mittlere Schiene, evtl. mit Pergamentpapier die letzten 10 Minuten  
abdecken. Nach dem Backen s o f o r t mit flüssiger Margarine  
bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

### Englischer Mohnkuchen

2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

2 Ei(er)

250 ml Milch

250 g Mohn, gemahlen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Rosinen

1.5 Pkt. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

250 g Butter

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verrühren, in eingefettete und bemehlte Spring-  
form füllen und bei 200°C ca. 15 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen.  
Einen Vanillepudding aus 500 ml Milch und eineinhalb Päckchen Pudding-  
pulver kochen. Ein Stück Butter unterrühren und auf den Kuchen strei-  
chen. Nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur bestreichen.

17.1.03 Tinex CK

### Fruchtiger Mohn - Blechkuchen

6 Ei

250 G MARGARINE

150 G ZUCKER

100 ML DICKMILCH (BUTTERMILCH)

300 G MEHL

250 G BACKFERTIGE MOHNMISCHUNG

75 G SPEISESTÄRKE

1 TL BACKPULVER

1 GROSSE DOSE APRIKOSEN ODER PFRISICHE

6 EIER

1 GLAS ENTSTEINTE SAUERKIRSCHEN

60 G MANDELN

150 G PUDERZUCKER

BUTTER UND ZUCKER CREMIG SCHLAGEN, EIER UNTERRÜHREN, DICKMILCH UND MOHNMISCHUNG UND DANN MEHL, SPEISESTÄRKE UND BACKPULVER UNTERRÜHREN. TEIG AUF DAS BLECH STREICHEN. ABGETROPFTE FRÜCHTE AUFLEGEN, MANDELBLÄTTCHEN ÜBER DEN KUCHEN STREUEN. AUF MITTLERER SCHIENE BEI 200°C CA. 30 MINUTEN BACKEN. PUDERZUCKER MIT ETWAS KIRSCHSAFT VERRÜHREN UND ÜBER DIE FRÜCHTE TRÄUFELN. ODER PUDERZUCKER ÜBER DEN KUCHEN SIEBEN. ES KÖNNEN AUCH ANDERE FRÜCHTE GENOMMEN WERDEN.

Gugelhupf, Mohn mit Schokolade

4 Ei

Ca. 1 1/4 Stunden/Stück

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE

100 g Mohn

200 ml Milch

Fett und Paniermehl für die Form

1 unbehandelte Zitrone

250 g weiche Butter/Margarine

110 g + 3 g Diabetiker-Süße

4 Eier (Gr. M)

200 g Mehl

100 g Speisestärke

2 TL Backpulver

100 g Vollmilchschokolade (für Diabetiker geeignet)

ZUBEREITUNG

1. Mohn und Milch aufkochen. Bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten quellen. Auskühlen.

2. Gugelhupfform (ca. 22 cm Ø; 2,5 l Inhalt) fetten und mit Paniermehl austreuen. Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Fett, 110 g Diabetiker-Süße und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Fett-Ei-Masse sieben und unterrühren.

3. Schokolade grob hacken. Etwa 1/3 des Teiges abnehmen und die Mohnmasse unterheben. Schokolade unter den übrigen Teig heben. Schokoladenteig erst in die Form geben, dann den Mohn Teig darauf verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen. Mit Rest Süße bestäuben.

## Wichtige Nährwert-Angaben

Pro Stück ca.

230 kcal/960 kJ

Eiweiß 4 g

Fett 16g

Kohlenhydrate 24 g

Anzurechnende Broteinheiten 2

Vital-Tipp: Schokolade macht glücklich! Gönnen auch Sie sich ruhig mal etwas Süßes.

Bella Nr.50/02

## Käsekuchen 4 Ei

Rührkuchen mit Mohn sowie Quark und saftigen Mandarinen

Zutaten für 4 Portionen

Für den Boden:

250 g Butter

4 Ei(er)

200 g Zucker

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

50 ml Milch

3 TL Mohn

Für den Belag:

300 g Quark

125 g Mascarpone

250 g Joghurt, Vanille

50 g Zucker

155 g Mandarine(n)

Prise Zimt

## ZUBEREITUNG

Butter schaumig schlagen, Zucker dazu geben, dann jedes Ei auf höchster Stufe ca. eine Minute unterrühren. Die restlichen Zutaten, Mehl, gemischt mit Backpulver, Mohn und Milch unterrühren. Das Ganze in eine gefettete Springform geben.

Belag:

Alle Zutaten (außer die Mandarinen) zusammenmischen und die Mandarinen unterrühren. Zum Schluss wird diese Masse über den Teig gegeben.

Backzeit: Das ganze ca. 75 min bei 180 Grad backen lassen.

Zum Schluss noch den Zimt (nach Belieben) über den fertigen Kuchen streuen.

Etwas abkühlen lassen und genießen!

29.10.03 Ricalina CK

### Käsekuchen mit Mohn 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl  
120 g Butter  
70 g Zucker  
1 Msp. Salz  
1 Ei(er)  
4 Ei(er)  
1 kg Quark oder Schichtkäse  
125 ml Sauerrahm  
200 g Zucker  
1 EL Rum, brauner  
80 g Rosinen  
20 g Speisestärke  
1 Pck. Mohnback  
1 Prise Salz  
2 EL Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Mehl mit Butter, 70 g Zucker, Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühlen. Eine Springform (26 cm) fetten, mit dem Teig auskleiden. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen, bis zur Weiterverarbeitung kühlen. Die übrigen 4 Eier trennen. Ofen auf 175 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 3) vorheizen. Käse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Sauerrahm, Zucker, Eigelbe und Rum unterrühren. Rosinen mit der Stärke mischen, mit Mohnback unterziehen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. 4 EL davon unter die Käsemasse rühren, restlichen Eischnee unterheben. Die Masse in die mit Teig ausgekleidete Springform füllen, glatt streichen und ca. 60 Minuten backen.

In der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Wenden, auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

8.6.03 Galimero CK

### Käsekuchen mit Mohn und Mandelhaube 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
75 g Zucker



75 g Margarine  
1 Pck. Mohn (Fertigmohn)  
150 g Zucker  
1 kg Quark (Magerquark)  
1 Ei(er)  
2 Eigelb  
5 EL Zitronensaft  
500 ml Milch  
125 ml Öl  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
2 Pck. Vanillezucker  
2 Eiweiß  
2 EL Zucker  
100 g Mandeln (Blättchen)

#### ZUBEREITUNG

Die Zutaten von Mehl bis Margarine mit den Quirlen des Handrührers zu Streuseln verarbeiten und fest in den Boden einer ausgefetteten Springform drücken (eventuell Boden mit Backpapier auslegen!).

Den Fertigmohn darauf streichen.

Die Zutaten von Zucker bis Vanillezucker zu einer Quarkmasse verrühren und auf den Mohn streichen.

Bei 180°C ca. 45 min. backen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen und auf den gebackenen Kuchen streichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und nochmals ca. 15 min bei 150°C nach Sicht backen.

2.6.04 Kochchrissi CK

#### Königkrätzer Mohn - Powidl - Makronen 7 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen

200 g Marzipan  
50 g Puderzucker  
7 Ei(er), davon das Eiklar  
150 g Mohn, gemahlen  
100 g Haselnüsse  
Zimt und Nelkenpulver  
Zitrone(n) - Schale, gerieben  
Pflaumenmus (Powidl), zum Füllen  
Kuvertüre, zum Tunken

#### ZUBEREITUNG

Das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, nach und nach die Eiklar untermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Dann den Mohn, die Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und die Zitronenschale einarbeiten. Das

Ganze ca. 30 Min. rasten lassen, dann in einen Spritzsack füllen, nussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 12-15 Min. backen. Je zwei Makronen mit Powidl zusammensetzen und zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

7.11.02 Ziki CK

### Lebkuchen - Mohnrauten

1 Ei

Zutaten für 50 Portionen

250 g Sirup, dunkel

250 g Zucker

150 g Butter / Margarine

500 g Mehl

200 g Schlagsahne

1 Ei(er)

1 Pck. Backpulver

1 Tüte/n Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

250 g Mohn - Back

400 g Kuvertüre, weiß

50 Nüsse (Macadamia, ersatzweise Mandeln)

#### ZUBEREITUNG

Sirup, Zucker und Fett in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl, Sahne, Ei, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz in einer Schüssel mischen. Zucker-Sirup-Fettgemisch darauf geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Die Mohnmasse darauf verteilen. Lebkuchen im vorgeheizten Backofen ( E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) 25 bis 30 Minuten backen. Den abgekühlten Lebkuchen in Rauten schneiden. Kuvertüre schmelzen, Rauten zur Hälfte hineintauchen, abtropfen lassen, auf Backpapier legen und mit je einer Nuss verzieren.

26.11.02 Elli K. CK

### Limetten - Mohn - Kuchen

4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

1 Prise Salz

150 g Zucker

4 Ei(er)

400 g Mehl

1 Pkt. Backpulver  
100 g Schlagsahne  
1 Pkt. Mohn - Back  
150 g Puderzucker  
5 Limette(n)

#### ZUBEREITUNG

Gugelhupfform (Inhalt 2 l) einfetten. Elektro-Ofen auf 175°C vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der geschlagenen Sahne unterheben. Den Teig in zwei Hälften teilen. Von zwei Limetten die Schale abreiben und anschließend auspressen. Unter die eine Hälfte Limettenschale und Limettensaft rühren. Unter die andere Teighälfte Mohnback heben.

Erst den Mohnteig in die Form füllen und darauf den Limettenteig. Mit einer Gabel durch den Teig ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Im Ofen auf der untersten Schiene bei 175°C ca. 50 min. backen.

Von den übrigen drei Limetten mit einem Zestenreißer einige Streifen abziehen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Den Saft aus den übrigen Limetten pressen und mit dem Puderzucker zu einem Guss verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen und mit den Limettenstreifen verzieren.

15.1.03 Henrietta CK

#### Marzipan Mohn Cake 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
4 Ei(er), davon das Eigelb  
180 g saure Sahne (Halbrahm)  
½ EL Kirschwasser  
200 g Marzipan - Rohmasse  
4 Ei(er), davon das Eiweiß  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
1 EL Backpulver  
100 g Mohn

#### ZUBEREITUNG

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Eier begeben, weiter-rühren bis die Masse hell ist. Saurer Halbrahm und Kirsch darunter mischen. Harte Mandelmasse an der "Röstiraffel" dazureiben, mischen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Mehl und

Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eisschnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen. Mohn begeben, ebenfalls sorgfältig darunter mischen, Masse in die vorbereitete Form ( eine Cakeform von 30 cm, gefettet )  
füllen. Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen auf ein Gitter stürzen und noch ganz auskühlen lassen.

12.12.02    Dampfnudel                    CK

### Mohn - Gugelhupf                    4 Ei

Zutaten für 8 Portionen

150 g Butter  
150 g Zucker  
4 Ei(er), getrennt  
1 Pck. Vanillezucker  
50 g Mehl  
150 g Mohn, geriebener  
1 TL Backpulver  
1 EL Rum  
1 TL Zimt  
3 EL Milch  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

#### ZUBEREITUNG

Butter und Zucker schaumig rühren - Dotter dazu dann Mohn, Vanillezucker, Rum, Zimt und das mit den 3 Esslöffeln angerührte Vanillepulver zugeben.

Schnee schlagen - das Mehl mit Backpulver vermischen und Schnee und Mehl vorsichtig unter die Masse ziehen

Ca. 40 Min. bei 200- 220° backen

22.6.03    Suppentopf                    CK

### Mohn - Hefekuchen oder Torte

glutenfrei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mohn, frisch gemahlener  
320 ml Milch  
120 g Butter oder Margarine  
180 g Honig  
100 g saure Sahne

1 Prise Meersalz  
1 TL Zimt, gemahlene  
200 g Buchweizen, gemahlen  
120 g Reis, gemahlen ODER  
320 g Weizen - Vollkornmehl  
10 g Hefe (Trockenhefe), ca. 0,5 Pck.  
100 g Rosinen, wer will ein paar Stunden in  
Rum, 54 %, einlegen  
Fett oder Backpapier für die Pfanne

#### ZUBEREITUNG

Für Pfanne 24 cm Ø, 200 g frisch gemahlene Mohn in 320 ml Milch einrühren, 120 g weiche Butter < Margarine mit 180 g Honig, 100 g dicker saure Sahne /Schmant/Sahnequark, 1 Prise Meersalz, 1 TL Zimt schaumig rühren.

200 g Buchweizen + 120 g NT- Reis fein mahlen, 0,5 P. Trockenhefe (ca. 10 g) vermischen + 100 g Rosinen dazu geben (habe diese ein paar Std. in 54 % Rum eingelegt, geht auch ohne).

Mohn /Milch sowie Butter / Sahnegemisch alles gut verrühren. In eine gut gefettete Pfanne den Teig geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 - 60 min gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1,5 (von 3 möglichen Stufen) zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen. Mit Backpapier auf Stufe 1,5 zugedeckt in ca. 30 min backen.

Mehr war nicht nötig. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffnetem Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen an einem kühlen Ort 1 Tag ruhen lassen.

12.10.03 Hans60 CK

Mohn - Nuss - Zwetschentraum

5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

150 g Butter  
200 g Zucker, fein  
200 g Mehl, glatt  
100 g Mohn, gemahlen  
50 g Walnüsse oder Haselnüsse  
5 Ei(er)  
3 EL Rum  
1 Pck. Backpulver  
500 g Pflaumen (Zwetschken)  
Zitrone(n) - Schale. gerieben

## ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach einrühren. Mehl, Mohn, Nüsse und restliche Zutaten unterrühren. Teig auf ein tiefes Backblech streichen. Mit entsteinten, halbierten Zwetschken belegen. Ca. 40 Minuten bei 175°C backen.

22.11.02 Ziki CK

## Mohn - Pudding - Kuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Zucker  
200 g Margarine oder Butter  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei(er)  
375 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
750 ml Milch  
2 Pck. Puddingpulver, Vanille  
200 g Mohn  
150 g Zucker

## ZUBEREITUNG

Teig:

Teig wie gewohnt verkneten!

3/4 des Teiges in einer Tortenform ausrollen, den Rand circa 3cm hochziehen.

Füllung:

Puddingpulver, Zucker, Mohn in der kalten Milch rühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Für fünf Minuten quellen lassen!

Die Mohnpuddingmasse in die Tortenform gießen und den restlichen Teig darüber "verkrümeln"

Bei Umluft 180° für 40-45 Min backen lassen, danach gut auskühlen lassen!

Mein Tipp:

Anstatt den Teig auszurollen, lege ich ihn in die eingefettete Form und drücke ihn mit der Hand in die Form! Hört sich merkwürdig an, klappt aber prima!

Viel Spaß!

25.6.02 Shaki CK

Mohn - Sandkuchen 5 Ei

Zutaten für 10 Portionen

280 g Zucker  
70 g Löffelbiskuits  
60 g Mohn, gemahlener  
270 g Butter  
5 Ei(er)  
1 Zitrone(n), unbehandelte  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Für die Mohnmasse 80ml Wasser und 30g Zucker in einem Topf aufkochen. Löffelbiskuits sehr fein mahlen und mit dem Mohn vermengen. Mit dem Zuckerwasser begießen. 30g Butter und 1 Ei unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Für den Teig Zitrone den Saft auspressen und Schale abreiben. 250g Butter und 250g Zucker schaumig rühren. Zitronengeriebenes und Salz dazugeben. Restliche Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Stärke und das Backpulver mischen, esslöffelweise dazugeben und alles glatt verrühren.

Kastenform fetten und mit Mehl ausstreuen. 2/3 des Teiges in die Form füllen und glatt streichen. Mohnmasse darauf geben. Den restlichen Teig darüber geben, glatt streichen und mit einer Gabel von der Mitte aus zu beiden Seiten einmal durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/gute 60 Minuten backen.

Kurz auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

17.3.04 Genovefa56 CK

Mohn Kirsch Kuchen 6 Ei

Für 12 Stücke

6 Eier  
250 g Mohn  
250 g Sauerkirschen (oder tiefgekühlte Kirschen)  
150 g Butter

125 g Schneekoppe Fruchtzucker  
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor  
Schneekoppe flüssige Süßkraft  
100 g Weizenvollkornmehl  
2 TL Backpulver  
Fett für die Form  
50 g Schneekoppe Kirschkonfitüre  
1 Päckchen rotes Tortengusspulver

Zubereitungszeit: 90 Minuten

1. Die Eier trennen und den Mohn mahlen. Den Boden einer Springform (26 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.

2. Kirschen waschen und entsteinen. Tiefgekühlte Kirschen auftauen und abtropfen lassen. Das weiche Fett schaumig schlagen. Die Hälfte des Fruchtzuckers unterrühren. Ein Eigelb nach dem anderen unterrühren. Eiweiß mit Meersalz und 1/4 Teelöffel flüssiger Süßkraft steif schlagen, dabei den restlichen Fruchtzucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Backpulver und Mohn mischen, auf das Eiweiß geben und locker unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Im Backofen etwa 50 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen. 150 Milliliter kaltes Wasser, Kirschkonfitüre und Tortengusspulver verrühren, aufkochen und kurz abkühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Pro Stück  
1475/353 kJ/kcal  
9 g Eiweiß  
23 g Fett  
24 g Kohlenhydrate  
3 g Ballaststoffe  
2 BE

Wenn Sie keine Mohnmühle besitzen, können Sie den Mohn entweder in einer sauberen Kaffeemühle oder im Blitzhacker frisch mahlen.

## Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln

6 Ei

Zutaten (für 30 Stücke):  
250 g Butter,  
700 g Zucker,  
6 Eier,



500 g Mehl,  
0.5 P Backpulver,  
2 unbehandelte Zitronen,  
500 g gemahlener Mohn,  
750 ml Milch,  
120 g Speisestärke,  
1 gehäufte TL Zimt,  
750 g Quark,  
4 EL Öl,  
2 EL Puderzucker

200 g weiche Butter und 200 g Zucker schaumig rühren. 1 Ei sowie das Mehl und das Backpulver zufügen und alles zu Streuseln verarbeiten.

Die Zitronen waschen und trockenreiben  
. Eine Zitrone abreiben und beide Zitronen auspressen.

Den Mohn mit 0,5 l Milch, 200 g Zucker, der Zitronenschale und 50 g Butter aufkochen, 10 Minuten quellen lassen.  
2 Eier trennen, Eigelb, 250 ml Milch und 80 g Stärke verrühren und zum Mohn gießen. Die Masse aufkochen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß mit dem Zimt steif schlagen und unter den Mohn heben.

3 Eier trennen. Quark, Öl, 300 g Zucker, 40 g Speisestärke, Eigelb und Zitronensaft verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.  
Die Hälfte der Streusel auf der mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne verteilen und etwas andrücken. Zuerst die Mohn-, dann die Quarkmasse darauf streichen und mit den restlichen Streuseln bedecken. Im 175 Grad heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker besieben.

### Mohn-Marmorkuchen -----3 Ei

Zutaten (für 16 Stücke):

FÜLLUNG:

100 g Mohnsamen,  
125 ml Milch,  
0,5 P Vanillepudding-Pulver,  
150 g Zucker

TEIG:

250 g Butter /ungehärtete Margarine,  
150 g Zucker,  
1 P. Vanillezucker,

1 Prise Salz,  
3 Eier,  
1 P. Vanillepudding-Pulver,  
7 EL Milch,  
350 g Mehl,  
1 P Backpulver,  
100 g Marzipanrohmasse

Den Mohn im Elektro- Zerkleinerer mahlen. 3 EL Milch abnehmen und mit dem halben Päckchen Vanillepudding-Pulver anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Mohn verrühren, mit dem Puddingpulver aufkochen und beiseite stellen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Sanella mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen, die Eier unterrühren.

Das Puddingpulver mit 7 EL Milch glattrühren. Mehl und Backpulver unter die schaumige Masse heben.

Das Marzipan in Stücken unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, gebröselte Napfkuchenform füllen. Die Mohnmasse und den restlichen Teig darauf verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch den ganzen Teig ziehen. Etwa 70 Minuten backen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

### Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl

6 Ei

Portion/en: 1

200 g Marzipanrohmasse  
150 g Vollzucker  
6 Eier  
1 Prise Meersalz; (ggf. jodiert)  
2 Pk. Natur-Vanillezucker  
400 g Weizenvollkornmehl; leicht ausgesiebt  
1/2 Pk. Weinstein-Backpulver  
100 g Haselnüsse  
100 g Haselnussmus  
150 g Butter; weich oder- hochwertige Margarine  
150 ml Schlagsahne  
120 g Mohn; (1) frisch gemahlen  
30 g Mohn; (2) frisch gemahlen  
150 g Aprikosenkonfitüre

Marzipanrohmasse mit Vollzucker, einem Drittel der Eier, Salz und Vanillezucker zu einer glatten Masse verkneten.

Mehl und Backpulver mischen. Haselnüsse grob hacken. Nussmus glattrühren.

Marzipanmasse und Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die übrigen Eier, Mehl und die Sahne im Wechsel nach und nach zugeben.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen. Ein Drittel in eine ausgefettete Napfkuchenform füllen. Das zweite Drittel mit Mohn (1) mischen und in die Form füllen. Das letzte Drittel mit den gehackten Haselnüssen und dem Nussmus verrühren und ebenfalls in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad eine Stunde backen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen. Einige Stunden stehen lassen.

Die Konfitüre pürieren, mit wenig Wasser kurz aufkochen und auf den Kuchen streichen. Mohn (2) darüber streuen und leicht andrücken.

Reformhauskurier 11/94

### Mohn-Pfannkuchen mit Balsamzwetschgen 3 Ei + 1 Eigelb

4 Portionen

- 150 g Mehl
- 375 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 2 El ungemahlene Mohn
- 80 g Zucker
- 100 ml alter Balsamessig
- 100 ml Spätburgunder
- 1 Sternanis
- 500 g Zwetschgen
- 40 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 El Rohrzucker
- Butterschmalz zum Ausbacken

Mehl mit Milch und je einer Prise Salz und Zucker glatt verquirlen und 10 Minuten ausquellen lassen. Eier, Eigelb und Mohn unterrühren. Inzwischen Zucker in einem mittelgroßen Topf hellbraun karamellisieren, mit Balsamessig und Spätburgunder loskochen und mit dem Sternanis sirupartig einkochen. Die Zwetschgen vierteln, entsteinen, unterrühren und einmal aufkochen lassen.

Abkühlen lassen. Butter mit dem Mark einer Vanilleschote und dem Rohrzucker verrühren. Aus dem Mohn Teig in einer kleinen Pfanne in jeweils 5 g Butterschmalz 8 dünne Pfannkuchen backen. Pfannkuchen mit der Vanillebutter bestreichen, fest aufrollen, halbieren, und mit den Balsamzweitschen servieren.

Vorb Zeit : 45 min

Quelle : Essen & Trinken 10/97

## Mohndreiecke

2 Ei

Zutaten für 60 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl

½ TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

125 g Butter

2 Ei(er), davon das Eigelb

Für die Füllung:

2 Ei(er), davon das Eiweiß

2 EL Rum

1 Zwieback

50 g Sultanine(n)

100 g Marzipan

100 g Mohn, gemahlen

1 TL Zimt

50 g Zucker

Für die Glasur:

50 g Puderzucker, 2 EL Rum

1 TL Mohn, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig bereiten und kalt stellen. Eiweiß schaumig schlagen, Marzipan klein würfeln, Zwieback mahlen. Alle Zutaten miteinander vermischen. Teig halbieren. Jede Hälfte getrennt zu einem Rechteck ausrollen. Auf eine Hälfte die Mohnmasse streichen, zweite Teighälfte darüber legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in kleine Dreiecke schneiden.

Rum und Puderzucker miteinander verrühren. Dreiecke damit bestreichen. Mit etwas Mohn bestreuen.

22.12.03 Lilliane CK

## Mohngugelhupf

2 Ei

### Zutaten für den Teig:

250 g Magerquark,  
175 g Butter,  
100 g Zucker,  
1 Pck. Orangeback,  
1 Prise Salz,  
2 Eier,  
400 g Mehl,  
3 TL Backpulver

### Zutaten für die Füllung:

125 ml Milch,  
75 g Butter,  
250 g gemahlener Mohn,  
120 g Zucker,  
250 g Magerquark,  
2 Eigelb,  
2 EL Grieß,  
150 g Marzipanrohmasse

### Zutaten für die Garnierung:

150 g Aprikosenkonfitüre,  
30 g gehackte Pistazien

### Zubereitung

Teig: Quark mit geschmolzener Butter, Zucker, Orangeback, Salz, Eiern verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unter den Teig kneten. Füllung: Milch und Butter aufkochen. Mohn hinzufügen und die Masse abkühlen lassen. Zucker, Magerquark, Eigelbe sowie Grieß unterheben. Fertigstellung: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Die Marzipanrohmasse darüber reiben. Füllung darauf verteilen. Dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Ofen auf 175° vorheizen. Die Teigplatte längs aufrollen und die Rolle mit der Naht nach oben in eine gefettete und bemehlter Gugelhupfform legen. In ca. 60 Minuten goldbraun backen. Bei zu starker Bräunung mit Backpapier abdecken. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, Mohngugelhupf damit rundum bestreichen und anschließend dekorativ mit den Pistazien bestreuen

## Mohnkleckerkuchen

2 Ei

Mohnkuchen vom Blech

Zutaten für 15 Portionen

Für den Teig:

375 g Mehl

3 TL Backpulver

200 g Quark (Mager)

100 g Zucker

2 Stück Ei(er)

1 Prise Salz

9 EL Öl

1 Für die Füllung:

1 Liter Milch

125 g Butter

200 g Grieß

225 g Zucker

375 g Mohn, gemahlen

2 Für die Füllung:

400 g Quark

1 Pkt. Saucenpulver, Vanille

50 g Zucker

1 Glas Pflaumenmus

200 g Mehl

125 g Zucker

1 TL Zimt

100 g Butter

## ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Quark-Ölteig einen Knetteig bereiten, 10M Min. ruhen lassen, danach auf einem Backblech ausrollen.

Für die Mohnfüllung: die Milch mit der Butter in einem großen Topf erwärmen, restliche Zutaten dazugeben. Einmal kochend aufwallen lassen, danach 20 Min. ausquellen lassen.

Für die Quarkfüllung: den Quark mit einem Päckchen Vanillesoßenpulver verrühren, Zucker nach Geschmack dazugeben. Auf dem ausgerollten Teig Mohnfüllung, Quarkfüllung und Pflaumenmus in großen Klecksen mit einem Löffel verteilen. Zuletzt die Streusel zubereiten. Dazu das Mehl mit dem Zucker und dem Zimt in einer Schüssel verrühren, die Butter schmelzen lassen und in dünnem Strahl in die Schüssel laufen lassen, dabei mit der Gabel Streusel formen. Zuletzt die Streusel über dem Kuchen verteilen. Bei 200 Grad ca. 35 bis 40 Min. backen.

27.2.01 Michaela CK

Mohnkuchen

1 Ei + 2 Eigelb

Teig:

150 g Mehl  
65 g Zucker  
65 g Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver

Füllung:

½ L Milch  
120 g Zucker alles verrühren  
125 g Mohn und kurz  
2 - 3 EL Grieß aufkochen lassen  
1 B Schmand

30 min. backen

dann:

1 EL Zucker  
1 EL Milch alles verrühren  
2 Eigelb  
1 B Schmand

Eischnee schlagen und langsam unterziehen,

nochmals 15 min. backen

So, ich hoffe, dass es hier besser erklärt wird, ich konnte es nur nicht anders eingeben. Sorry und trotzdem guten Appetit!!

( Teig zubereiten: aus Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver Teig kneten und in eine Springform geben.

Füllung: Milch, Zucker, Mohn, Grieß und Schmand verrühren und kurz aufkochen lassen, über den Teig geben und 30 min. backen.

Guss: Zucker, Milch, Eigelb und Schmand verrühren dann den Eischnee unterheben. Alles auf den Kuchen geben und nochmals 15 min. backen.  
LG Annett

13.3.04 Annett Wandelt CK

[Mohnkuchen - Waldviertler Art -----8 Ei](#)

Zutaten für Portionen

300 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
8 Ei(er)  
300 g Margarine  
300 g Haselnüsse  
300 g Mohn (Waldviertler Graumohn)

#### ZUBEREITUNG

Mit der Margarine, dem Zucker und den Dottern einen Abtrieb machen, vom Eiklar Schnee schlagen und diesen zusammen mit dem Mohn, dem Vanillezucker und den Haselnüssen unter die Masse heben.

Die Masse in eine Rehrückenform füllen und bei ca. 190 Grad backen.

Den Kuchen mit einer Rumglasur (Staubzucker, heißes Wasser und Rum vermischen) überziehen.

#### Veränderung

26.11.2003

300 g Vollrohrzucker -----+  
1 guten Schuss Rum 54 %-----+  
8 Eier getrennt,----- Eigelbe  
300 g ungehärtete Margarine (Deli - Reform ) gut schaumig rühren, (4-6 min)  
300 g Haselnüsse-----+  
300 g Mohn-----mahlen, dazu geben, gut verrühren

Eiweiß sehr steif schlagen , vorsichtig unterheben, ( nicht elektrisch)

+ alles in eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Backform geben.

Ca 170° C Umluft, ca 60 min , backen.

Ohne Umluft ca 30 - 40 ° höher

#### Veränderung 2

29.11.2003

150 g Vollrohrzucker +  
250 g Quark ( hatte nur Sahnequark) +  
150 g ungehärtete Margarine (Deli - Reform ) gut schaumig rühren, (4-6 min)  
1 cl Rum 54 % ( ich nahm doppelte ) ODER  
1 T Bourbon - Vanillezucker  
150 g Mohn gem. +  
150 g Haselnüsse-dazu + gut verrühren



in eine Kleine 25/26 cm mit Backpapier ausgelegte Backform geben

Ca 160° C Umluft, ca 70 min , backen.  
Ohne Umluft ca 30 - 40 ° höher.

Fällt nach dem backen in die Mitte ein

## Mohnkuchen mit Früchten

6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter, weich oder Margarine

150 Zucker

6 Ei(er)

100 ml Dickmilch

75 g Mohn, frisch gemahlen / 250 g Mohn

75 g Zucker

300 g Mehl

75 g Speisestärke

2.5 TL Backpulver

1 Dose/n Aprikose(n), Aprikosenhälften (480 g)

1 Glas Schattenmorellen, (370 g)

60 g Mandeln, in Blättchen oder

60 g Haselnüsse

150 g Puderzucker

## ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührer hellcremig schlagen. Nacheinander die Eier gründlich unterrühren. Die Dickmilch mit Zucker und Mohn mischen und unter den Teig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Ein Backblech einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Die Aprikosen und die Sauerkirschen nacheinander im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Früchte so auf dem Teig verteilen, dass eine dekorative Oberfläche entsteht. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Mandelblättchen über den Kuchen streuen. Das Blech auf der mittleren Schiene etwa 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, damit keine Klümpchen entstehen, dann jeweils eine Hälfte mit Kirsch- bzw. Aprikosensaft dickflüssig anrühren. Den Zuckerguss dünn über die entsprechenden Früchte träufeln.

## Mohnkuchen mit Johannisbeeren

5 Ei

Troubleskuchen

Zutaten für Portionen

5 Ei(er), davon das Eiweiß  
200 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
etwas Zitrone(n) - Schale, abgerieben  
5 Ei(er), davon das Eigelb  
1 Pkt. Mohn (Mohnback)  
200 g Mehl (Weizen)  
3 TL Backpulver  
100 g Mandeln, evtl. abgezogen  
500 g Johannisbeeren  
2 Pkt. Tortenguss, rot  
4 EL Zucker für den Guss  
250 ml Saft (Johannisbeersaft oder -nektar) für den Guss  
250 ml Wasser für den Guss

#### ZUBEREITUNG

Eiweiß steif schlagen. Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Eigelb einzeln unterrühren. Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen und Portionsweise unterrühren. Zuletzt Eischnee mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe kurz unterheben. Teig in einer gefetteten Fettpfanne glatt streichen und Johannisbeeren darauf verteilen.

Ober-/Unterhitze : ca. 180° C

Heißluft : etwa 160° C

Gas : etwa Stufe 3

Backzeit : etwa 30 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Guss: Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Saft und Wasser zubereiten und über den erkalten Kuchen geben.

#### Mohnkuchen mit Kardamom - Streuseln

2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für die Streusel:

6 EL Mehl  
6 EL Zucker  
50 g Butter, zerlassen  
 $\frac{3}{4}$  TL Kardamom, gemahlen

½ TL Zimt, gemahlen

Für den Teig:

20 EL Mehl

2.5 TL Backpulver

¾ TL Zimt

¼ TL Salz

20 EL Butter oder Margarine, Zimmertemperatur

8 EL Zucker

2 Ei(er)

1 Tasse/n Schmand oder dicker Sauerrahm

¼ Tasse/n Orangensaft, frisch, oder anderer ungesüßter Saft (z.B., rote Johannisbeere)

2 TL Orange(n) - Abrieb

Vanille

60 g Mohn

#### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für Streusel zusammenmischen, so dass feuchte Krümel entstehen.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Eine Form mit Butter oder Margarine bestreichen (Gugelhupfform, runde Springform, rechteckige Form sind von mir erfolgreich ausprobiert worden, da eignet sich alles wo 2,5 Liter Inhalt reinpasst, wenn es aber keine Springform ist - zusätzlich mit Backpapier auslegen).

Mehl mit Backpulver, Zimt und Salz in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Butter mit Zucker schaumig schlagen, nach und nach Eier zugeben, weiterschlagen. Schmand, Saft, Orangenschale und Vanille unterheben. Das „trockene“ Gemisch unterheben, Mohnsamen untermischen und die vorbereitete Form mit dem Teig füllen.

In Kastenformen ca. 25 Min. backen, für einen flachen Kuchen reicht es 15 Minuten. Dann mit Streuseln bestreuen und weitere 15-20 Minuten fertig backen (Hölzchenprobe). Völlig auskühlen lassen, aus der Form lösen und servieren. Ein Klecks Sahne oder Schokosauce ist dazu nur zu empfehlen.

15.4.04 Imbiras

CK

Mohnkuchen mit Kirschen

3 Ei

FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 CM

170 g Kirschen mit Süßstoff (aus dem Glas)

130 g Mohn

100 g Mandeln

3 Eier

100 g weiche Butter

60 g Fruchtzucker  
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange (ersatzweise 6 Tropfen Orangenöl)  
20 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
1 Prise Salz  
Butter für die Form

Zubereitung: 35 Min.

Backzeit: 45 50 Min.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 220 kcal/10 g KH

1. Die Kirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben. Den Mohn in der Mohnmühle oder im Blitzhacker fein mahlen. Die Mandeln im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Eier trennen. Form einfetten, Ofen auf 200 C vorheizen.

2. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Zuerst die Orangenschale und die Eigelbe unterrühren, dann Mohn und Mandeln. Mehl und Backpulver mischen, über den Teig sieben und unterrühren. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und mit einem großen Schneebesen unter den Teig ziehen.

3. Den Teig in die Form geben, glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen, leicht eindrücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 180 ) 45 50 Min. backen. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter vollkommen abkühlen lassen.

Aus Backen für Diabetiker

## Mohnkuchen mit Vanillepudding nach Anna

1 Ei

Zutaten für 2 Portionen

250 g Mehl  
125 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei(er)  
1 Prise Backpulver  
1 Prise Salz  
120 g Mehl  
65 g Butter  
65 g Zucker  
250 g Mohn, gemahlen  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
500 ml Milch  
Zucker  
Rosinen, evtl.

## ZUBEREITUNG

Einen Mürbteig und die Streusel herstellen.

Den Pudding nach Vorschrift zubereiten. Den gemahlene Mohn mit 1-2 EL Zucker in den noch heißen Pudding einrühren und etwas abkühlen lassen. Wenn man will, kann man auch noch einige Rosinen unter die Mohnmasse rühren. Mürbteig in die Springform geben und auch einen Rand formen, Die Mohnmasse auf dem Teig verteilen, die Streusel drüberstreuen.

Bei 200° backen ca. 50-60 Min. bis die Streusel goldgelb sind

## Mohnkuchen vom Blech

2 Ei

Zutaten für 25 Portionen

100 g Zucker

450 g Mehl

225 g Quark

9 EL Milch

9 EL Öl

1 Pkt. Backpulver

500 g Mehl

200 g Zucker

200 g Butter

2 Pkt. Mohn (Mohnback)

100 g Mandeln, gemahlen

2 Ei(er)

125 g Butter

## ZUBEREITUNG

Den Quark-Öl Teig zubereiten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Alternativ kann man auch süßen Hefeteig verwenden.

Butter schmelzen, restliche Zutaten für den Belag unterrühren und auf den Teig streichen. Den Streusel kneten und über dem Belag. Bei 175° je nach Ofen 30-45 Min backen. Nach Geschmack noch Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

15.5.02 AngelikaM

CK

## Mohnrolle (Rulet s makom)

6 Ei

Servings: 1

30 g Hefe  
300 ml Milch; lauwarm  
1 kg Mehl  
200 g Zucker  
5 Eier  
100 g Butter; Menge anpassen  
3/4 TL Salz

Für Die Füllung-----

300 g Mohn  
150 g Honig  
150 g Zucker

Zum Bestreichen-----

1 Ei

Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen, die Hälfte des Mehls zufügen, gut verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, Salz hinzufügen. Den Zucker mit den Eiern verschlagen, bis die Masse weiß ist. Der Hefemasse begeben. Nach und nach das restliche Mehl untermengen, gut durchkneten. Die zerlassene Butter hinzufügen und den Teig erneut kneten, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Den Teig mit wenig Mehl bestreuen, mit einem Tuch abdecken und erneut gehen lassen.

Für die Füllung den Mohn in einer Kasserolle mit reichlich siedendem Wasser überbrühen, zudecken und 30 bis 40 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Wasser abschütten, den Mohn leicht ausdrücken und in einer Schüssel ein wenig zerstoßen. Dabei nach und nach den Honig hinzufügen. Schließlich den Zucker begeben und alles zu einer festen Masse verrühren.

Wenn sich das Volumen des Teiges abermals verdoppelt hat, ihn auf einem Holzbrett zu einer Schicht von 1 cm Dicke ausrollen. Die Mohnmasse auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen und den Teig zusammenrollen. Die Rolle auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen und an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit dem verschlagenen Ei bestreichen und 20 bis 30 Minuten in den auf 180 Grad C vorgeheizten Ofen backen.

Vor dem Servieren die Mohnrolle mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

## Mohnschnecken

1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

600 ml Milch  
125 g Mohn, gemahlen  
1 Pck. Puddingpulver  
3 EL Zucker  
1 TL Zimt  
150 g Quark  
6 EL Milch  
6 EL Öl  
75 g Zucker  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 Ei(er)  
60 g Mandeln (Blättchen)  
Kirschen (Belegkirschen)

500 ml Milch und Mohn 3 Minuten köcheln lassen. Puddingpulver, Rest Milch, Zucker und Zimt verrühren. In die Mohn-Milch einrühren und aufkochen. Abgedeckt auskühlen lassen. Für den Teig Quark, 6 EL Milch, Öl und Zucker verrühren. Mehl und Backpulver unterkneten. Teig zu einem Quadrat (ca. 36x 36 cm) ausrollen. Mohnmasse darauf streichen, Seiten einschlagen und aufrollen. Ei trennen. Die Rolle mit Eiweiß bestreichen, in den Mandelblättchen wenden, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Kirschen verzieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

31.3.03 Elli K.

CK

## Mohnstollen

2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

200 g Butter  
125 g Zucker  
1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben  
1 Prise Salz  
2 Ei(er)  
250 g Quark (Magerquark)  
500 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g Mandeln, gehackt  
100 g Orangeat, fein gehackt

100 g Zitronat, fein gehackt  
250 g Mohn - Back  
Zum Bestreichen:  
200 g Butter, zerlassen  
100 g Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Eier und Quark nacheinander unterrühren. Mehl mit gesiebttem Backpulver, Mandeln, Orangeat und Zitronat unterkneten (mit den Knethaken des Mixers oder mit den Händen).

Teig auf bemehlter Fläche ca. 35 x 35 cm ausrollen, Mohnback darauf streichen, den Teig zum Stollen aufrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Heißluft 180° C) ca. 50 bis 60 Min. backen.

Sofort nach dem Backen mit 100 g zerlassener Butter betreiben und mit 50 g Puderzucker bestäuben, einwickeln und kalt stellen. Am nächsten Tag mit dem Rest der Butter bestreichen und dem Rest des Puderzuckers bestäuben.

8.2.03 Henrietta CK

#### Mohnstriezel

Zutaten: (Ergibt 16 Scheiben)

Hefeteig:

350 g Weizenmehl (Type 550),  
1/2 Würfel frische Hefe (20 g),  
50 g SCHNEEKOPPE Fruchtzucker,  
180 ml Milch,  
1 EL SCHNEEKOPPE Sonnenblumenöl,  
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,  
1 Msp. SCHNEEKOPPE Meersalz mit Jod und Fluor

Mohnfüllung:

100 ml Milch,  
75 g frisch gemahlener Mohn,  
2 EL Vollkornweizengrieß,  
60 g SCHNEEKOPPE Fruchtzucker,  
1 Msp. gemahlener Zimt,  
4- 6 Tropfen Rumaroma,  
1 großer säuerlich Apfel, (200 g),  
2 TL Zitronensaft,  
etwas Mehl zum Verarbeiten,

2 EL Milch zum Bestreichen,



1 EL Diabetiker-Süße zum Bestreuen

Zubereitung :

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig kneten und etwa 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit Milch aufkochen, Mohn und Grieß einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Fruchtzucker, Zimt und Rumaroma dazugeben und die Mohnfüllung abkühlen lassen, Äpfel schalen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln und unter die Mohnmasse rühren. Den gegangenen Teig mit den Händen kurz durchkneten. Auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 25 x 35 cm) ausrollen. Die Mohnfüllung darauf streichen, dabei ringsum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Von den langen Seiten her zur Mitte aufrollen und den Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad Gas Stufe 3) 35-40 Minuten hellgelb backen.

Brenn- und Nährwerte pro Scheibe:

Brennwert 155 kcal (649 kJ)

Eiweiß 4 g

Kohlenhydrate 26g

davon Fruktose 7 g

Fett 4 g

anzurechnende KH 2,2 BE

Mohnstriezel Böhmischer 3 Ei

Für den Teig

500 g Weizenmehl Typ 1050

30 g frische Hefe

1/8 Liter Milch

80 g Zucker

1 Prise Vollmehrsalz

1 Ei

etwas abgeriebene Zitronenschale

125 g ungehärtete Pflanzenmargarine

Für die Füllung

1/2 Liter Milch

500 g gemahlener Mohn

200 g Zitronat

2 Eier

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Rosinen

etwas zerlassene Margarine  
Puderzucker zum Bestäuben

Beim Mohn genau sagen, wie man ihn Mohn gemahlen haben will  
- im Reformhaus erhältlich, aber in ca. ein bis zwei Tagen aufbrauchen  
- wird sonst bitter/schlecht),

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die mit etwas lauwärmer Milch angerührte Hefe in die Mulde gießen und mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Platz zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Dann die restliche Milch, Zucker, Vollmehrsalz, das Ei, die abgeriebene Zitronenschale und die Margarine in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen

lassen. Für die Füllung die Milch zum Kochen bringen und den Mohn damit überbrühen. Dann Zitronat, die Eier, Zucker, den Vanillezucker und die Rosinen unter den gebrühten Mohn rühren.

Den gegangenen Hefeteig einmal kurz durchkneten und auf bemehltem Brett zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung daraufstreichend und dabei rundum einen 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Striezel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen, mittlere Schiene, evtl. mit Pergamentpapier die letzten 10 Minuten abdecken. Nach dem Backen **s o f o r t** mit flüssiger Margarine bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

## Nuss - Mohnkuchen

3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

130 g Zucker  
130 g Margarine  
3 Ei(er)  
3 Tropfen Bittermandelöl  
200 g Haselnüsse, gemahlen  
100 g Mohn, gemahlen  
100 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
250 ml Sahne, süß

## ZUBEREITUNG

Zucker, Margarine und Eier schaumig schlagen. Bittermandel-Aroma, Nüsse, Mohn, Mehl und Backpulver untermengen.

Geschlagene Sahne locker unterziehen.  
Springform fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen.  
Backen: 40 Min. bei 175°  
Puderzucker mit Rum glattrühren und bestreichen.

29.4.02 Geris CK

## Pflaumen-Mohn-Kuchen -----2 Ei

Zutaten (für 24 Stücke): TEIG:

knapp 0,25 l lauwarme Milch,  
1 P. Trockenbackhefe,  
50 g Butter,  
50 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 Ei,  
500 g Mehl

AUSSERDEM:

250 g Magerquark,  
2 Eier,  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,  
75 g Zucker,  
1 Päck. Vanillezucker,  
25 g Speisestärke,  
1 P. Mohn-Back, 250 g  
750 g Pflaumen

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig bereiten und diesen etwa 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag die Eier trennen. Den Quark mit den Eigelben, der Zitronenschale, dem Zucker, Vanillezucker und der Speisestärke verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Das Mohn-Back nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Teig auf einem gut gefetteten( mit Backpapier ausgelegtes ) Backblech ausrollen, dabei einen Rand hochdrücken. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Pflaumen gut waschen, abtupfen, entstielen, halbieren und entsteinen. Abwechselnd den Quark, den Mohn und die Pflaumen diagonal auf dem Teig verteilen. Den Kuchen bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen gut 40 Minuten backen

## Quark- Mohnkuchen

1- 2 Ei

Bei 12 Stücken etwa 1335 kj / 315 kcal

9 g Eiweiß., 18 g Fett., 24 g Kohlehydrate + 1 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 60 min

Backzeit: etwa 30-40 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

8 g fr. Hefe                      in  
35 ccm Hw. Milch                auflösen. ODER

1 TI Trockenhefe

30 g weiche Butter                mit  
30 g Honig/Vollrohrzucker        +  
35 g Sahnequark                    +  
1 Pr. Zimtpulver                    schaumig rühren + mit Hefemilch +

60 g Mais gem  
60 g Kichererbsenmehl              zu einem Teig verarbeiten. ODER

120 g Mehl zu einem Teig verarbeiten

Den Teig 30 min gehen lassen.

für die Füllung:

200 g Mohn    gem. + mit (250 g Packung)  
1 Ei Weizenvollkorn Grieß / Mais oder anderes                    + der  
250 ml Milch    ( Milch ca 50 ml mehr, wenn ganze Packung )  
verrühren + unter ständigem Umrühren, 1 X aufkochen  
Die Masse lauwarm abkühlen lassen, +

60 - 70 g Butter                    +  
120 g Sahnequark                    +  
120 g Honig                            +  
1 - 2 Eier                                +  
½ TI Zimtpulver                        +  
70 g ung. Rosinen                    +  
1 TI Kaffeebohnen gem.              in die noch warme Mohnmasse einrühren

Die Pfanne einfetten. ODER Backpapier

Den Teig leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen Rand bilden. ( kneten ist nicht bei gf, aber man kann ihn gut verteilen, + einen Rand läßt sich trotz Backpapier, gut machen.

Die Füllung darauf verteilen.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen in etwa 30 - 40 min von unten braun backen.

In der Pfanne erkalten lassen, dann heraus nehmen + vor dem Anschneiden bis zum nächsten Tag ruhen lassen. Besser ist 2 Tage.

10.06.2004 Hans

## Quarkstollen mit Mohn 2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

200 g Butter, weich

150 g Zucker

1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben

1 Prise Salz

2 Ei(er)

250 g Quark (Magerquark)

500 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Mandeln, geschält, gemahlen

100 g Orangeat, fein gehackt

100 g Zitronat, fein gehackt

Für die Füllung:

250 g Mohn - Back

Zum Bestreichen:

200 g Butter

100 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Weiche Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Nacheinander Eier und dann Quark unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit Mandeln, Orangeat und Zitronat unterkneten. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und Mohnback aufstreichen. Teig aufrollen, etwas flach drücken und zu einer Seite von der Mitte her flach rollen. Diese Seite zur Mitte hin einschlagen und andrücken.

Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Heißluft 180° C) ca. 50 - 60 Min. backen.

Sofort mit 100 g zerlassener Butter bestreichen und mit 50 g Puderzucker bestäuben, einwickeln und kalt stellen.

Am nächsten Tag nochmals mit 100 g zerlassener Butter und 50 g Puderzucker bestäuben.

8.12.03 Henrietta

CK

Saftiger Mohn - Gugelhupf

6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

1 Pck. Backpulver

500 g Mehl

125 ml Milch

150 g Mohn, gemahlen

1 Limette(n)

ZUBEREITUNG

1. Form fetten, Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch esslöffelweise unter die Masse ziehen. Limettensaft und Mohn unterrühren.
4. Teig in die Form füllen, glatt streichen, ca. 50 min. backen.
5. Kuchen auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

26.4.02

Muffinchen

CK

Schmeckt Superklasse !!

Ich habe allerdings keine Mohnmühle und hab deshalb 1 Pk. Mohnback (250g) genommen, dafür nur 200g Zucker

Wir sind begeistert

Morgana

sah wirklich toll aus und ist auch sehr saftig!! Habe Mohnpack benutzt und muss sagen ein bisschen mehr Zucker hätte er schon können. Nächstes mal lasse ich nicht 50g weg sondern nur 20 g oder so. Aber so ist das wenn man sich nicht ans Original hält. ;-)

Liebe Grüße PaglI

## Saftiger Mohnstreusel

2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

125 g Butter oder Margarine

2 Ei(er)

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 EL Vanillezucker

250 g Back-Mehl

1 TL Backpulver

etwas Milch

Fett für die Form

Für den Belag:

3 Apfel

1 Pkt. GOLDPUDER Mohn-Füllung (=250g)

7 EL Milch

100 g Mandeln

Für die Streusel:

150 g GOLDPUDER Back-Mehl

100 g Butter

75 g Zucker

### ZUBEREITUNG

Butter oder Margarine schaumig rühren, nach und nach Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterziehen. So viel Milch zugeben, dass der Teig schwerreißend vom Löffel fällt. Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und auf den Rührteig geben. Mohn-Füllung mit Milch nach Packungsanweisung zubereiten, Mandelblättchen dazugeben und auf den Äpfeln verteilen. Mehl, Butter und Zucker zu Streuseln verarbeiten und über die Mohn-Füllung streuen. Elektro-Backofen auf 175 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 45-50 Minuten backen (Elektro-/Erdgasbackofen: 175 Grad/ Stufe 3, Umluft 155 Grad). Mohnstreusel auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

23.10.01 GOLDPUDER

## Sauerkirschkuchen mit Mohn

4 Ei

Ölkuchen

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er), davon das Eigelb

200 g Puderzucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
100 g Öl  
125 ml Wasser, lauwarm  
180 g Mehl, griffig  
100 g Mohn, feingemahlen  
1 TL Backpulver  
4 Ei(er), davon das Eiweiß  
½ Zitrone(n), Schale und Saft  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
500 g Kirschen (Sauerkirschen) im Glas  
3 EL Mehl  
Butter und Mehl für die Form

#### ZUBEREITUNG

Sauerkirschen abseihen, abtropfen lassen und mit 3 Esslöffeln Mehl vermischen. (Das Mehl verhindert das starke Absinken der Früchte). Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Öl und dann das Wasser langsam dazuschlagen. Mehl mit Backpulver versieben und mit dem Mohn vermischen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Das Mehl-Mohngemisch und den Schnee unter die Dottermasse ziehen. Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Kuchenblech streichen, die Sauerkirschen darauf verteilen und alles bei Mittelhitze ca. 35 Minuten backen. (180°C für Herd ohne Umluft, 160°C mit Umluft, mittlere Schiene). Ausgekühlt leicht anzuckern.

19.7.02 Traude CK

#### Schmant Mohnkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

75 g Margarine  
75 g Zucker  
150 g Zucker  
4 Ei(er)  
1 TL Backpulver  
2 EL Milch  
2 Pck. Mohn - Fix  
2 Becher Schmand  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
150 g Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Aus Margarine, Zucker, Mehl, Ei, Backpulver und Milch einen Mürbeteig bereiten. Diesen auf ein Blech oder eine Springform geben.



Mohnfix mit 1 Becher Schmand und dem etwas abgekühlten Pudding mischen und auf den Teig geben. Bei mittlerer Hitze (170-180 Grad) ca. 50 Minuten backen.

Drei Eigelb mit dem Puderzucker und dem restlichen Schmand verrühren. Aus den 3 Eiweiß Schnee schlagen und unterheben. Diese Masse nach den 50 Minuten Backzeit auftragen und weitere 15-20 Minuten backen.

10.1.03 Thomas Schwanz CK

vom 03.04.03 - 10:07

Kuchen war lecker. Die 150 g Zucker sind wohl Mehl: braucht man wirklich nur so wenig? Der Teig war nicht so fest, wie ich es bei einem Mürbeteig erwartet hätte.

Bei diesem Rezept stimmt wirklich einiges nicht, müßte total überarbeitet werden. Nicht nur das Zucker mit Mehl verwechselt wurde, die Beschreibung der Arbeitsabläufe ist katastrophal! Der Kuchen ist gerade im Ofen, mal schauen, was draus wird.

Kommentar vom 02.11.03 - 15:25 ,lena1101

Nach dem die Backzeit auch wesentlich länger war, ist der Kuchen doch noch erstaunlich gut geworden. Am besten schmeckte er am nächsten Tag, richtig durchgekühlt und fest geworden.

Kommentar vom 06.04.04 - 04:57 ianca

Hallo sind das nun 75 g Zucker oder 150 gr Zucker steige ich echt nicht durch schreib doch mal Richtig auf wie viel Zucker und Mehl Gruß Bianca

Kommentar vom 27.05.04 - 08:24 , Jdimmi

ich mache den

[Mohn- Schmand Kuchen](#) 4 Ei

so.

Biskuitboden für ein Blech 4 Ei

4 Eiweiß

4 Eßl. Wasser

180 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

4 Eigelb

100 g Mehl

60 g Mondamin

1 Pk. Backpulver

Eiweiß mit kaltem Wasser sehr steif schlagen,

90 gr. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen,

Eigelb und 90 g Zucker 6-7 Minuten kräftig schlagen,  
Mehl, Mondamin und Backpulver mischen und darüber sieben,  
alles vorsichtig unterziehen.  
Backblech mit Backpapier auslegen den Teig darauf streichen und bei 170  
C 20 Minuten backen.

2 Pk. Mohnfix  
2 Becher Schmand und 1 Becher Süße Sahne.

Mohnfix und Schmand verrühren, Sahne steif schlagen mit 2 Pk. Sahne-  
steif. und dann die Sahne vorsichtig unterheben.  
Diese Mohnmasse auf den erkalteten Biskuitboden streichen,  
dann in den Kühlschrank stellen.

27.5.04 Jdimmi CK

## Thüringer Mohnkuchen

2 Ei

1 Springform

### Zutaten

500 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1/4 l Milch oder Wasser  
Salz  
Etwas Zitronenschale  
abgerieben  
40 g Hefe, frisch

### Für den Brei

1 1/4 l Milch  
125 g Grieß  
150 g Zucker  
150 g Blauer Mohn, gemahlen  
2 Eigelb  
2 Eiweiß  
1/4 l Milch  
Puderzucker

Zubereitung:

Man bereitet einen Hefeteig, der nach zweimaligem Aufgehen dünn ausgerollt in eine Springform gegeben und nochmals zum Aufgehen warmgestellt wird.

Inzwischen wird die Milch mit dem Grieß verkocht. Ist der Brei ein wenig abgekühlt, rührt man den Zucker ein. Nach völligem Erkalten stellt man 1/2 Tasse voll Grießbrei für den Guss beiseite, den übrigen vermennt man mit fein gemahlenem , blauem Mohn und füllt diese Masse auf den aufgegangenen Teig.

Zum Guss verrührt man den zurückgestellten Brei mit den Eigelb und der Milch. Zuletzt zieht man den steifen Eischnee darunter und verteilt dies gleichmäßig über den Kuchen, den man bei guter Hitze backt. Nach dem Backen verteilt man noch 1/4 Liter heiße Milch über die Oberfläche und bestreut sie mit Puderzucker.

### Thüringer Mohnkuchen 1                      3 Eigelb

Für den Teig

300 g Mehl (Weizenmehl Type 405)  
1 Vanillezucker  
75 g Zucker  
75 g Butter  
1 Prise Salz  
etwas warme Milch  
Für die Füllung

250 g gemahlene Mohn  
100 g Zucker  
100 g Butter  
100 g Gries  
1 Prise Salz  
1 l Milch  
50 g Rosinen  
50 g süße, geraspelte Mandeln

Für die Decke

250 ml süße Sahne  
250 ml saure Sahne  
2 -3 Ei. Mehl  
75 g Zucker  
3 Eigelb

etwas Rum  
3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei niedrigster Stufe, d.h. nicht über 50°C) 30-50 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen für die Füllung Milch, Salz und Zucker aufkochen.

Gries mit etwas Milch verquirlen und etwa 2 min. kochen, dann den Mohn zugeben und einmal kurz aufkochen lassen (Vorsicht, sonst brennt's an!) und vom Herd nehmen. Die Rosinen, die Butter und die Mandeln hineintrühren.

Die Zutaten für die Decke bis auf die Eiweiß miteinander verquirlen.

Den Teig durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen (geht aber besser mit bemehlten Händen als mit dem Nudelholz).

Nochmals abgedeckt 10 min. gehen lassen. Dann die Füllung darauf verteilen. Zum Schluss die Eiweiß steif schlagen, unter die Mischung für die Decke heben und auf den Kuchen streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C so lange backen, bis er schön goldbraun ist.

### Ein Tipp am Rande

Es ist vorteilhafter, erst die Ölsaaten, in der Mühle mahlen, dann Nüsse/Mandel, danach das Getreide, in dieser Reihenfolge, erspart man sich oft, das auseinander nehmen, der Getreidemühle, zum sauber machen.

### Veränderung 1

29.11.2003

Für den Teig

75 g ungehärtete Margarine / Butter---+  
75 g Vollrohrzucker-----schaumig rühren dann  
300 ml Milch unterrühren

150 g Buchweizen +  
75 g Amaranth +  
75 g NT - Reis --- alles gem.  
2 TI o 10 g Trockenhefe

1 Prise Meersalz----- alle trockenen Zutaten miteinander vermischen + zu der Butter + Milch + Zuckerpampe geben, gut verrühren.

Alles in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform streichen. Zugedeckt warm stellen , oder in den Backofen bei 30 - 40 ° , Licht an, + ein bisschen mehr, da es ziemlich flüssig ist, kann es schon ein paar Std, dauern.

Für die Füllung :

250 g Mohn gem.  
100 g Gries ( ich nahm , Mais grob geschrotet)

100 g Vollrohrzucker  
100 g ungehärtete Margarine /(Deli) / Butter

1 Prise Meersalz  
50 g Rosinen  
50 g süße , geraspelte Mandeln ( ich habe sie gem.)

Milchtopf mit Wasser ausspülen, Milch rein aufkochen. Ich nahm dann den Topf von der Hitze, + rührte den Maisgrieß ein, + nahm den elektrischen Handquirl , zum rühren , dann kurz auf die heiße Platte, rühren, + wieder runter + den Mohn, einrieseln lassen, wieder mit dem Handquirl, gut durch rühren , so + jetzt, kommt das beste, wieder auf die Hitze stellen, + ausstellen, 2 min kochen lassen, rühren, ... bitte Vorsicht, Ihr wisst alle wie schnell Mais anfängt zu blubbern, rühren, ich habe ihn von der Hitze genommen + noch ca 1 min , blubbert es weiter, dann die übrigen Zutaten zugeben, rühren nicht vergessen. Abkühlen lassen.

In der Zeit kann man gut die Küche wieder in Ordnung bringen.

Nachdem, der Hefeteig , gut gegangen, ist, Mohnmasse drauf streichen. Für eine Decke oder Streusel kein Platz in der Form  
Bei 160 ° C , ca 70 min gebacken.

Kurz im offenen Backofen gelassen, raus auf , ein Kuchenrost , vorsichtig Backpapier, entfernen, auskühlen lassen

Fazit, der Boden ist zu dick. Jedenfalls für diese Formgröße  
Ein Mürbeteig ginge auch.

Zwetschgenkreis mit Mohn      1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

350 g Mehl  
1 TL Hefe (Trockenhefe)  
125 ml Milch  
8 g Butter, weiche  
1 Ei(er)  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Mohn - Backmischung  
750 g Pflaumen (Zwetschgen), halbiert und entsteint  
125 g Puderzucker  
3 TL Zitronensaft

#### ZUBEREITUNG

.Teig: Mehl mit Trockenhefe mischen. Milch erwärmen, mit Butter, Ei, Zucker, Salz zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Backofen auf 200° (Umluft: 180°) vorheizen.

Teig nochmals gut durchkneten. 3/4 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform (26cm) legen. Dabei einen 3 cm hohen Rand andrücken. 2/3 der Mohnmischung auf dem Teigboden verstreichen. Restlichen Teig zu zwei daumendicken Rollen formen. Eine Rolle direkt am Rand entlang legen, die zweite (kleinere) Rolle in einem kleinen Kreis um die Mitte legen.

Die Zwetschgen dicht in die Räume zwischen die Teigrollen setzen. Restliche Mohnmischung auf beiden Teigrollen verteilen. Kuchen im Ofen ca. 40 Min. backen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und die Teigrollen auf dem Kuchen nach dem Backen damit einstreichen

14.4.04 Ulla1 CK

#### Zwetschkenkuchen mit Mohn

3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

200 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Ei(er)  
2 EL Rum  
1 Zitrone(n), davon Saft und Schale  
125 ml Öl  
250 ml Sauerrahm  
350 g Mehl, glatt  
1 Pck. Backpulver  
1 Prise Salz  
Für den Belag:  
1 kg Pflaumen (Zwetschken)

150 g Mohn, gerieben  
Puderzucker und Zimt nach Geschmack  
Butter, flüssige, reichlich

#### ZUBEREITUNG

Die ganzen Eier mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Öl, Sauerrahm, Rum, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale nach und nach dazugeben. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz unterrühren. Den Teig auf ein großes, befettetes und bemehltes Backblech streichen. Den Kuchen mit halbierten, entkernten Zwetschken mit der Hautseite nach unten belegen. Mit dem Mohn-Zimt-Zuckergemisch gleichmäßig bestreuen und sogleich mit reichlich flüssiger Butter begießen. Ca. 35 Min. bei Mittelhitze (150-180°C) in mittlerer Schiene backen. Nadelprobe machen.

15.1.03 Traude CK

zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) 02.08.2004

## Nudeln

Nudeln .....	79
Dampfbuchtein mit Konfitüre      2 Eigelb.....	79
Mohnnudeln .....	80
Mohnnudeln auf Apfelmusspiegel      1 Ei .....	81
Mohnnudeln aus dem Stift Geras .....	82
Mohnnudeln,      1 Ei .....	82
Mohnspätzle mit Zucker und Zimt      2 Ei .....	83
Muschelnudeln mit Rosenblüten & Mohn .....	83
Waldviertler Mohnnudeln      1 Ei .....	84

### Dampfbuchtein mit Konfitüre      2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen  
Für den Hefeteig: (Hefestück)  
20 g Hefe  
10 g Puderzucker  
50 ml Milch, dann:  
400 g Mehl  
Salz  
30 g Puderzucker  
150 ml Milch

2 Ei(er), davon das Eigelb  
20 g Butter  
Konfitüre  
100 g Butter, zum Begießen  
100 g Mohn  
120 g Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Das Hefestück wie gewohnt bereiten und gehen lassen.  
Das vorgewärmte Mehl mit Salz und Puderzucker vermengen und die in der lauwarmen Milch verquirlten Eigelb zugießen, die gegangene Hefe sowie die zerlassene lauwarme Butter zugeben und mit dem Kochlöffel den Teig gut durcharbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen.  
Den gegangenen Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett nicht sehr dünn ausrollen und mit einem Glas größere Plätzchen ausstechen. Immer zwei Plätzchen mit Konfitüre füllen, um die Konfitüre herum den Teig andrücken und nochmals mit einem Glas ausstechen.  
Die gefüllten Buchteln gehen lassen. Eine verschließbare größere Pfanne zur Hälfte mit Wasser füllen und an den oberen Rand eine saubere Serviette binden. Wenn das Wasser kocht, die Buchteln auf die Serviette legen und die Pfanne gut verschließen, damit der Dampf nicht entweichen kann. Die Buchteln etwa 10 Minuten im Dampf lassen.  
Durch Einstechen mit einem dünnen Holzstäbchen kann festgestellt werden, ob die Buchteln gar sind. Der Teig darf nicht am Holzstäbchen kleben bleiben. Die garen Buchteln mit zerlassener Butter begießen und mit gemahlenem Mohn und Puderzucker bestreuen.  
Diese Buchteln im Dampf gegart hab ich selber schon öfter so gemacht. Man kann die Größe der Buchteln variieren - ganz kleine machen mit Vanillesauce zum Kindergeburtstag z. B. anstelle von Kuchen oder auch größere mit Pflaumen. Kirschen oder Aprikosen drin!  
Ich hab auch die fertigen Buchteln schon mit flüssiger Konfitüre bestrichen und noch kurz in den heißen Ofen geschoben - muss man aber aufpassen, dass sie nicht zusammenfallen!

15.10.02 Sonja\* CK

#### Mohnnudeln

Zutaten für 4 Portionen  
250 g Nudeln, schmale oder halbbreite  
30 g Mohn, frisch gemahlener  
30 g Zucker  
Semmelbrösel  
Butter

#### ZUBEREITUNG



Die Nudeln in Salzwasser bissfest abkochen. Mohn und Zucker mischen. Semmelbrösel in Butter rösten. Die Nudeln mit dem Mohn und dem Zucker mischen und mit den Semmelbröseln abschmelzen. Schmeckt lecker.

17.6.03 Hertweckpet CK

### Mohnnudeln auf Apfelmusspiegel 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Kartoffeln, mehlig  
50 g Butter  
1 Ei(er)  
150 g Mehl (Roggenmehl)  
1 Prise Salz  
1 EL Öl  
50 g Zucker  
200 g Mohn  
30 g Butter  
Milch

#### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und schälen, mit der Presse zerdrücken. Mit Butter, Salz, Mehl und Ei zu einem festen Teig verkneten. Teig zu einer Schlange ausrollen, kleine Stücke abschneiden. Die Teigstücke zu hübschen Nudeln formen. Teignudeln in Salzwasser (mit 1 EL Öl) kochen. Die Nudeln sind fertig, wenn sie wieder an die Oberfläche steigen. Abgeschöpfte Nudeln abseihen, unter kaltem Wasser spülen.

Mohn mit Zucker, Butter und etwas Milch in einer Pfanne erhitzen, die Nudeln darin schwenken.

Die geschälten und entkernten Äpfel in Spalten schneiden, in Wasser mit Rohrzucker, Zimt und Zitronensaft weich dünsten. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

Je nach Geschmack mit Rum verfeinern. Auf Tellern einen Apfelmusspiegel anrichten, die Mohnnudeln darauf legen.

20.3.04 Angelika2603 CK

Was bedeutet das? "zu Nudeln formen". Wie sehen denn Nudeln aus?

Klingt für mich Norddeutsche komisch.

Habe ich noch nie gemacht.

Wer hat einen Tipp?

Es grüßt

der Kleinemuck

## Mohnnudeln aus dem Stift Geras

4 Portionen

1/2 l : Wasser  
500 g Erdäpfel; geschält,  
- Viertel  
1/4 TL : Salz  
400 g Mehl, griffig  
150 g Margarine  
300 g Mohn; gerieben  
80 g Staubzucker; zum Bestreuen

Erdäpfel in Salzwasser 10 min kochen. Mehl zugeben, mit dem Kochlöffelstiel drei Löcher stechen und weitere 10 min auf kleiner Flamme kochen lassen. Nicht umrühren! Nun den Rest des Wassers abseihen,  
Masse auf ein Brett geben und zu einem Teig kneten. Daraus Nudeln (4cm lang, 1cm dick) formen. Margarine zerlassen, Mohn einrühren und die Nudeln darin schwenken. Mit Staubzucker bestreut servieren.

## Mohnnudeln, 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Kartoffeln  
50 g Butter  
etwas Salz  
1 Ei(er)  
150 g Mehl (Roggenmehl)  
200 g Mohn, gemahlen  
50 g Zucker (Feinkristallzucker)  
1 EL Butter  
1 EL Milch  
1 EL Honig  
etwas Puderzucker, zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen, heiß schälen und passieren, mit Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem festen Teig verkneten. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, kleine Stückchen abschneiden, daraus Nudeln wuzeln (wälzen). Nudeln in Salzwasser kochen, abseihen, kalt abspülen.

Mohn mit Zucker und Butter etwas anrösten, Milch und Nudeln zugeben, leicht durchrütteln, den Honig drübergeben und im Rohr an Krusten lassen, zuckern, in der Pfanne zu Tisch bringen.

Man kann dies aber auch ohne Milch machen und nur den Mohn mit Zucker anrösten und die Nudeln darin schupfen.

Mit Staubzucker servieren. Sehr sättigend!

30.12.02 Nora CK

Lecker, aber nur was für echt Mohn-Fans. Ich habe allerdings weniger Mohn (ca. 150g) und mehr Milch genommen, da mir alles etwas zu trocken war.

Bärin

### Mohnspätzle mit Zucker und Zimt 2 Ei

süße Spätzle

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl

¼ TL Salz

125 ml Wasser

2 Ei(er)

Mohn

Zucker und Zimt

Butter, flüssige

#### ZUBEREITUNG

Mehl, Wasser, Eier, Salz zu einem Spätzleteig verarbeiten. Spätzle in normalen Wasser kochen. Kein Salzwasser.

Fertige Spätzle in geschmolzener Butter rösten, Mohn zugeben mit Zucker und Zimt süßen, kurz weiter rösten.

Menge von Mohn und Zucker-Zimt je nach Geschmack festlegen. Der eine mag mehr Mohn, der andere wenig, heiß servieren.

21.6.02 Binemaja CK

### Muschelnudeln mit Rosenblüten & Mohn

Zutaten für 2 Portionen

300 g Nudeln (Muschelnudeln)

2 EL Öl (Sonnenblumenöl)

1 Frühlingszwiebel(n) in schmale Ringe geschnitten

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt  
2 TL Mohn  
Meersalz  
1 TL Blüten - Blätter von roten Rosen (gehäuft)  
Pfeffer, schwarzer (aus der Mühle)

#### ZUBEREITUNG

Die Muschelnudeln in gesalzenem Wasser „al dente“ kochen. Nudeln abgießen und mit etwas Sonnenblumenöl vermischen. Warm stellen. Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und die Frühlingszwiebel glasig dünsten. Die glasig gedünstete Zwiebel aus der Pfanne nehmen und mit den Muschelnudeln vermischen. Jetzt kommt der gehackte Knoblauch in die Pfanne - 1 Minute braten. Gebratenen Knoblauch ebenfalls unter die Pasta mischen. Pasta in eine große dekorative (nach Möglichkeit leicht angewärmte) Schüssel geben. Pfeffern und salzen nach Geschmack. Unmittelbar vor dem Servieren den Mohn und die Rosenblütenblätter darüber streuen.

30.8.02 Dragonfly-Lady CK

Das Rezept gefällt mir, da ich gern etwas mit Blüten und Blütenblättern mache. Etwas stört mich der Mohn. Selbst habe ich ja noch alle meine Zähne, es essen aber schon mal Gebisssträger mit, die dann arg schimpfen, wenn ungemahlene Mohnkörner im Mahl verwendet wurden. Vielleicht geht's auch mit Pinienkernen, die man auch mit falschen Zähnen zerkleinern kann. Werde es probieren!

[Waldviertler Mohnnudeln](#) 1 Ei

Original Waldviertler Rezept

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Kartoffeln, mehlig, am Vortag gekocht,  
150 g Mehl (Weizenmehl)  
30 g Butter  
1 Ei(er)  
200 g Mohn (Waldviertler Graumohn)  
Rum  
Vanillezucker  
Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Die am Vortag gekochten, mehligten Erdäpfel werden fein zerdrückt, mit Weizenmehl, Butter, einer Prise Salz und 1 Ei zu einem Teig geknetet. Daraus Nudeln formen und zirka 10 Minuten langsam kochen lassen.

Nudeln abseihen, in zerlassener Butter, Zucker, etwas Vanillezucker und einem Schuss Rum schwenken, genügend geriebenen Waldviertler Graumohn darunter mischen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien

11.9.03 Suppentopf CK

## Plätzchen

Plätzchen .....	85
Fledermäuse 4 Ei.....	85
Käsefüße 1 Eigelb.....	86
Mohndreiecke 2 Ei .....	86
Mohnplätzchen 1 Eigelb.....	87
Mohnstrudel - Plätzchen 1 Ei + 1 Eigelb .....	88
Waldviertler Graumohnkugeln .....	89

## Fledermäuse 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

75 g Mehl

1 EL Mohn

150 g Zucker

Kakaopulver, zum Bestäuben

4 Kirschen (Belegkirschen, fein gehackt)

1 TL Kuvertüre, geschmolzen

Mandeln (Stifte)

### ZUBEREITUNG

Eier mit Zucker und Vanillezucker weißschaumig schlagen. Mehl sieben, mit dem Mohn unter den Eierschaum heben.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Min. backen.

Dann auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier mit kaltem Wasser benetzen und vorsichtig abziehen. Biskuit ca.45 Min. auskühlen lassen.

Mit einem Ausstecher Fledermäuse aus dem Biskuit stechen und mit Kakaopulver bestäuben.

Belegkirschen (zerkleinert) mit etwas Kuvertüre als Augen auf die Fledermäuse kleben. Mandelstifte mit Kuvertüre als Zähne aufkleben.

9.10.03 Karaburun

CK

### Käsefüße

1 Eigelb

herzhaftes Gebäck

Zutaten für 4 Portionen

150 g Butter

180 g Käse (Hartkäse), gerieben (Emmentaler, Greyerzer)

250 g Mehl

½ Becher Sahne

½ TL Salz

1 Msp. Paprikapulver

½ TL Backpulver

Zum Verzieren:

1 Ei(er), davon das Eigelb

Mohn

Kümmel

Sesam

Mandeln oder Pistazien, gehackt

Salz, grobkörnig

### ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Käse gut verrühren, Sahne, Salz und das Paprikapulver einkneten. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl rasch unterkneten. Den Teig in zwei oder drei Portionen teilen und etwa zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teigportionen nacheinander auf einer bemehlten Unterlage auf eine Dicke von etwa 6 mm ausrollen. Käsefüße ausstechen und auf das mit einer Backfolie ausgelegte Backblech legen. Das verquirlte Eigelb aufpinseln und nach Belieben mit Mohn, Kümmel usw. bestreuen.

Die Käsefüße werden im auf 200°C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in ca. 15 Minuten goldbraun gebacken. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Variante: Wie wär's mit "Käsehänden" noch dazu? Es gibt auch kleine Ausstechförmchen für Hände. Und wer rechte und linke Füße haben möchte bzw. Hände, der dreht die Form einfach um.

7.5.02 Manu

CK

### Mohndreiecke

2 Ei

Zutaten für 60 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl

½ TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

125 g Butter

2 Ei(er), davon das Eigelb

Für die Füllung:

2 Ei(er), davon das Eiweiß

2 EL Rum

1 Zwieback

50 g Sultanine(n)

100 g Marzipan

100 g Mohn, gemahlen

1 TL Zimt

50 g Zucker

Für die Glasur:

50 g Puderzucker, 2 EL Rum

1 TL Mohn, zum Bestreuen

#### ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig bereiten und kalt stellen. Eiweiß schaumig schlagen, Marzipan klein würfeln, Zwieback mahlen. Alle Zutaten miteinander vermischen. Teig halbieren. Jede Hälfte getrennt zu einem Rechteck ausrollen. Auf eine Hälfte die Mohnmasse streichen, zweite Teighälfte darüber legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in kleine Dreiecke schneiden.

Rum und Puderzucker miteinander verrühren. Dreiecke damit bestreichen. Mit etwas Mohn bestreuen.

22.12.03 Lilliane CK

Mohnplätzchen

1 Eigelb

Weihnachtsguetzli

Zutaten für 70 Portionen

125 g Mehl

40 g Butter

50 g Puderzucker

½ TL Backpulver

1 Ei(er), davon das Eigelb

30 g Mohn, nicht gemahlen

1 EL Milch (evtl. 2 EL)

## ZUBEREITUNG

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde hineindrücken und die Butter in Würfelchen auf dem Mehl verteilen. Den mit dem Backpulver vermischten Puderzucker darüber sieben, das Eigelb und den Mohn dazugeben. Alles rasch zu einem Mürbteig verkneten und nach Bedarf 1 bis 2 Esslöffel Milch zugeben.

Den Teig nicht ruhen lassen, sondern sofort auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Mit verschiedenen Förmchen Plätzchen ausstechen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der zweiten Schiene von oben etwa 6 Minuten backen. Zum Auskühlen vom Blech nehmen.

In eine Blechdose verpackt, hält sich dieses Gebäck sehr lange.

13.11.01 Bashiba

CK

Mohnstrudel - Plätzchen

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 50 Portionen

550 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei(er)

275 g Butter, weiche

200 g Puderzucker

100 g Walnüsse, gehackte

35 g Orangeat

5 EL Rum

1 Eigelb

50 g Mandeln (Blättchen)

250 g Mohn - Back

## ZUBEREITUNG

Butter schaumig rühren, dann Ei und danach 150 g Puderzucker unterrühren. Alles gut schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Den Teig halbieren, flachdrücken und kühl stellen.

Walnüsse mit Orangeat, Rum und Mohnback verrühren.

Eine Teighälfte zu einem Rechteck ( ca. 35 X 15 cm ) ausrollen und die Hälfte der Mohnmischung darauf streichen ( dabei einen 2cm breiten Rand lassen ).

Den Teig von jeder Längsseite her jeweils bis zur Mitte einrollen ( also von beiden Seiten so, dass sich das Gerollte in der Mitte trifft, ich hoffe das ist irgendwie einigermaßen verständlich beschrieben ).

Die andere Teighälfte genauso füllen und rollen.

Die beiden Teigrollen mit Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen belegen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 18-20 Minuten backen.

Mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

Den Teig kann man sehr gut am Vortag rühren. Die fertig gerollten Teigstücke habe ich vor dem Backen noch mal kühlgestellt. Man kann sie sicherlich aber auch sofort backen.

Das Orangeat mahle ich immer, da viele die Stücke in Gebäck nicht mögen .

10.3.04 Moorhenne

CK

### Waldviertler Graumohnkugeln

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

160 g Mehl

1 Msp. Salz

20 g Hefe

3 EL Milch

2 EL Zucker

120 g Butter

Für die Füllung:

100 g Puderzucker

125 ml Milch

100 g Butter

2 EL Semmelbrösel

½ TL Zimt

etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben

150 g Mohn (Waldviertler Graumohn)

### ZUBEREITUNG

Aus Milch, Zucker und Hefe ein Dampfl ansetzen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. 3 bis 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen.

Für die Fülle Milch aufkochen, die restlichen Zutaten einrühren und abkühlen lassen. Etwas Fülle auf jeden Kreis setzen, zu Kugeln formen und bei 160 Grad ca. 35 Minuten backen.

Der Mohnanbau hat im Waldviertel Tradition. Bis 1934 notierte der Waldviertler Graumohn als „Zwettler Mohn“ an der Londoner Börse.

Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

6.9.03 Suppentopf

CK

## Schnitten

Schnitten .....		90
Joghurt - Mohn - Schnitten	4 Ei.....	90
Joghurt - Mohnschnitten	4 Ei .....	90
Mode-Sahne-Schnitten	5 Ei.....	91
Mohnschnitten	1 Eigelb .....	92

### Joghurt - Mohn - Schnitten 4 Ei

Zutaten für 15 Portionen

250 g Butter

4 Ei(er)

2 Becher Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

2 Becher Joghurt

200 g Mohn

2 Becher Mehl

1 Pkt. Backpulver

etwas Zimt

Für die Glasur:

250 g Puderzucker

etwas Rum

#### ZUBEREITUNG

Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 175° etwa 30 Min. backen.

Staubzucker mit so viel Rum abrühren, dass eine zähe Masse entsteht. Den ausgekühlten Kuchen damit überziehen.

21.5.02 Traudl CK

### Joghurt - Mohnschnitten 4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

200 g Butter

4 Ei(er)

250 g Zucker

2 Becher Joghurt

200 g Mohn, gerieben

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver  
etwas Zimt, gemahlen  
Zitrone(n) - Schale, abgerieben  
Butter für das Backblech  
Mehl für das Backblech

#### ZUBEREITUNG

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Mohn begeben. Mehl mit Backpulver, Zimt, Zitronenschale verrühren unter die Masse ziehen. Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen. Bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten backen. Die gebackenen Joghurt - Mohnschnitten aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Für die Glasur Zitronensaft und Staubzucker gut verrühren. Die abgekühlten Joghurt-Mohnschnitten mit der Zitronenglasur überziehen. Joghurt - Mohnschnitten mit geschlagenem Sahne und Beeren anrichten.

5.3.03 Canon13 CK

#### Mode-Sahne-Schnitten

5 Ei

das Rezept ist aus dem Buch .von Oetker:

#### Biskuit:

5 Eier (Gr. M)  
3 EL Wasser, heiß  
120 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
125 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
100 g Mohnsamen

#### Pflaumenfüllung:

500 g frische Pflaumen  
125 ml Weißwein  
30 g Zucker  
1/2 gestr. TL Zimt  
20 g Speisestärke  
2 EL Wasser

#### Belag:

400 ml Sahne  
2 P. Sahnesteif

#### Garnierung:

500 ml Sahne  
2 P. Sahnesteif

2 P. Vanillinzucker  
50 g Raspelschokolade

Biskuit:

Eier und Wasser schaumig schlagen. Zucker mit Vanillinzucker mischen, einstreuen und weiterschlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, die Hälfte auf die Eiercreme sieben, kurz unterrühren. Restliches Mehlgemisch unterarbeiten. Mohn unterheben.

Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Heißluft 160° C, Gas Stufe 2 - 3) 15 - 20 Min. backen

Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. Die Platte zweimal senkrecht durchschneiden, so daß 3 längliche Streifen entstehen. Einen Streifen auf eine Platte legen.

Pflaumenfüllung:

Pflaumen waschen, abtrocknen, entstielen, halbieren und entsteinen. Einige Hälften zum Garnieren beiseite legen. Restliche Pflaumen in kleine Stücke schneiden und mit Wein, Zucker und Zimt in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Unter Rühren ca 5 Min. kochen. Stärke mit Wasser anrühren, unter die von der Kochplatte genommenen Pflaumen rühren, nochmals kurz aufkochen. Füllung auf dem unteren Gebäckstreifen verteilen, zweiten Streifen auflegen, leicht andrücken.

Belag:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den mittleren Gebäckstreifen streichen. Mit dem letzten Gebäckstreifen belegen und kalt stellen.

Garnierung:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Kuchenoberfläche und Rand mit 2/3 der Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben und kleine Tuffs aufspritzen. Rand mit Raspelschokolade bestreuen. Beiseite gelegte Pflaumenstücke in Spalten schneiden und Kuchen garnieren.

LG Henrietta 2.6.04

Mohnschnitten  
schnelles Adventsgebäck

1 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen  
 1 Pck. Blätterteig, (Fertigprodukt)  
 1 Pkt. Mohn, (Fertigprodukt)  
 50 g Orangeat, fein gehackt  
 100 g Nüsse, grob gehackt  
 5 EL Cointreau  
 50 g Haselnüsse, gehobelt  
 3 EL Puderzucker  
 1 Ei(er), davon das Eigelb

Mohn, Orangeat, Nüsse und Cointreau mischen. Blätterteig auseinander rollen und der Länge nach einen 18 cm breiten Streifen abschneiden. Auf diesen Streifen die Mischung verteilen und jeweils von beiden breiten Seiten bis zur Mitte hin zusammenrollen. Mit Eigelb bepinseln und mit den gehobelten Haselnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° ca.25 Minuten backen. Ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

16.12.03 Chiara CK

## Strudel

Strudel.....		93
Apfel - Mohnstrudel	1 Ei.....	93
Mohn - und Nussstrudel aus Kartoffelteig	2 Ei.....	94
Mohnstrudel - Plätzchen	1 Ei + 1 Eigelb.....	95
Mohnstrudel mit Vanilleeis	1 Eigelb.....	96
Mohntascherl mit Weißmohnfülle auf Beerenmark	1 Ei.....	96

### Apfel - Mohnstrudel 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen  
 300 g Mehl, glattes  
 2 EL Öl  
 1 Prise Salz  
 1 Schuss Wasser, lauwarmes  
 1 Schuss Essig  
 1 Ei(er)  
 Für die Füllung:  
 300 g Mohn, fein gemahlen  
 130 g Zucker, feiner  
 3 EL Honig

2 EL Rum  
etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene  
1 Pck. Vanillezucker  
500 ml Milch  
Semmelbrösel, nach Bedarf  
600 g Äpfel  
70 g Rosinen  
1 Zitrone(n), den Saft  
etwas Zimt

Aus Mehl, Öl, Salz, Wasser, Essig und Ei einen Strudelteig machen. Mit Öl bestreichen, 30 Min. kühl stellen.

Milch, Kristallzucker, Vanillezucker, Rum, Honig, Zitronengeriebenes aufkochen, den Mohn einrühren und zuletzt so viele Brösel einmengen, bis eine lockere Fülle entsteht. Die Fülle erkalten lassen.

Äpfel blättrig schneiden, mit Zitronensaft vermengen. Zusammen mit Rosinen unter die erkaltete Mohnfülle ziehen. Strudelteig ausrollen, dünn ausziehen, mit Butter bestreichen,

Fülle darauf verteilen, Strudel einrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech den Strudel geben, mit Ei bestreichen, und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad/ca. 50-60 Min. backen.

Mit Puderzucker bestreuen.

5.3.04 Genovefa56 CK

### Mohn - und Nussstrudel aus Kartoffelteig 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen  
400 g Kartoffeln, gekochte, passiert  
400 g Mehl  
180 g Zucker  
180 g Butter  
1 Ei(er)  
1 Ei(er), davon das Eigelb  
1 Msp. Backpulver  
etwas Salz  
200 g Mohn, gemahlen  
50 g Rosinen  
200 g Nüsse, gerieben  
Zitrone(n) - Schale

#### ZUBEREITUNG

Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verarbeiten, halbieren und ausrollen. Einen Teil mit Mohn und Rosinen füllen, den anderen mit Nüssen und Rosinen. Beide einrollen und bei Mittelhitze backen.

Am besten schmeckt die Fülle wenn man den Mohn mit heißer Milch übergießt, gerade soviel das er noch streichfähig ist gibt einen Esslöffel Honig, eine Prise Zimt dazu und in Rum eingeweichte Rosinen. Dasselbe gilt dann für die Nussfülle. Gutes Gelingen!!!

19.5.03 Backtrude CK

### Mohnstrudel - Plätzchen

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 50 Portionen

550 g Mehl  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Ei(er)  
275 g Butter, weiche  
200 g Puderzucker  
100 g Walnüsse, gehackte  
35 g Orangeat  
5 EL Rum  
1 Eigelb  
50 g Mandeln (Blättchen)  
250 g Mohn - Back

### ZUBEREITUNG

Butter schaumig rühren, dann Ei und danach 150 g Puderzucker unterrühren. Alles gut schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Den Teig halbieren, flachdrücken und kühl stellen.

Walnüsse mit Orangeat, Rum und Mohnback verrühren.

Eine Teighälfte zu einem Rechteck ( ca. 35 X 15 cm ) ausrollen und die Hälfte der Mohnmischung darauf streichen ( dabei einen 2cm breiten Rand lassen ).

Den Teig von jeder Längsseite her jeweils bis zur Mitte einrollen ( also von beiden Seiten so, dass sich das Gerollte in der Mitte trifft, ich hoffe das ist irgendwie einigermaßen verständlich beschrieben ).

Die andere Teighälfte genauso füllen und rollen.

Die beiden Teigrollen mit Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen belegen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 18-20 Minuten backen.

Mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

Den Teig kann man sehr gut am Vortag rühren. Die fertig gerollten Teigstücke habe ich vor dem Backen noch mal kühlgestellt. Man kann sie sicherlich aber auch sofort backen.

Das Orangeat mahle ich immer, da viele die Stücke in Gebäck nicht mögen .

10.3.04 Moorhenne

CK

Mohnstrudel mit Vanilleeis

1 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

1 Tüte/n Mohn (feine Mohnfülle)

150 g Mehl (Weizenmehl)

20 g Margarine

20 g Zucker

2 g Salz

1 Eigelb

20 g Hefe, (1/2 Würfel)

Milch, lauwarme

½ Pck. Vanillezucker

Rosinen

Zimt

Rum

Puderzucker, für die Glasur

n. B. Marzipan

n. B. Eis, Vanille

#### ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Hefeteig zu einem glatten Teig kneten und bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 20 Min. rasten lassen. Den Teig ausrollen (ca. 25 x 25cm).

Mohnfülle nach Packungsanleitung zubereiten ggf. etwas Rum und Rosinen hinzufügen, diese dann auf dem Teig glatt streichen, Marzipan in kleine Stücke schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Den Teig zusammenrollen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Strudel nun bei warmer Temperatur ca. 20-30 Min. gut gären lassen, danach mit Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals oben in den Teig stechen und bei ca. 180°C etwa 30 Min. backen.

Den fertigen Strudel auskühlen lassen. Etwas Puderzucker mit Wasser oder noch leckerer mit Rum anrühren und den Strudel damit bestreichen, eventuell mit Rosinen verzieren, trocknen lassen.

Mohnstrudel mit Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

27.5.04 Keksle

CK

Mohntascherl mit Weißmohnfülle auf Beerenmark 1 Ei



Zutaten für 4 Portionen

Für die Füllung:

250 g Mohn (Weißmohn)

50 g Nüsse, gerieben

50 g Zucker

Vanillezucker

Strudelblätter

1 Ei(er)

Beeren (Waldbeerenmischung)

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Fülle vermengen.

Strudelteigblätter in Vierecke schneiden, mit einem gehäuften Essl. von der Fülle füllen, Tascherl zusammendrehen, mit Ei bestreichen und ca. 10 min. bei 180°C backen; Dann auf heißen Waldbeeren mit Zucker anrichten.

12.10.03 Suppentopf

CK

## Süßspeise mit Ei

Süßspeise mit Ei .....	97
Mohn - Quark mit Erdbeeren 2 Eigelb .....	97
Mohn Eis 2 Eigelb .....	98
Mohn-Honig-Parfait 3 Eigelb .....	99
Mohncreme mit Fruchtsaucen 4 Eigelb .....	99
Mohncreme mit Sauerkirschen 20 Eigelb .....	100
Mohngefrorenes mit Mandelsauce 7 Eigelb .....	101
Mohnmousse auf Himbeermark 2 Ei + 2 Eigelb .....	102
zusammen gestellt, <a href="http://www.hans-joachim60.de">www.hans-joachim60.de</a> 02.08.2004 .....	102

## Mohn - Quark mit Erdbeeren 2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

2 Ei(er), davon das Eigelb

100 g Zucker

1 Vanilleschote(n), das Mark

Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

3 EL Zitronensaft

500 g Quark (Magerquark)

100 g Mohn - Füllung, backfertige

200 ml Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

250 g Erdbeeren  
2 TL Zitronensaft  
3 EL Zucker  
3 Blatt Gelatine, rote

#### ZUBEREITUNG

Für das Erdbeerpüree die Erdbeeren waschen. Erdbeeren abtropfen lassen. Stiele entfernen. Erdbeeren halbieren und pürieren. Zitronenschale, -saft und Zucker unterrühren. Gelatine einweichen und auflösen. Esslöffelweiße Erdbeerpüree unter die Gelatine mischen. Kühl stellen.

Eigelb, Zucker schaumig rühren. Vanillemark, Zitronenschale, -saft, Quark und Mohnback untermischen. Sahne steif schlagen. Vanillezucker unter die Quarkmasse heben.. Abwechselnd Mohn-Quark und Erdbeerpüree in Dessertgläser schichten. Kühl stellen.

4.12.03 Sonnenbluemle CK

Mohn Eis 2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen  
140 g Milch (Vollmilch)  
1 Vanilleschote(n)  
80 g Mohn, gemahlener  
2 Eigelb  
100 g Zucker  
50 g Honig  
300 g Sahne, geschlagene  
20 g Butter

#### ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Milch mit der Vanillestange erwärmen - Mark ausschaben und mit dem Mohn in die Milch geben und 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze abbrennen.

Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen - Honig in dem Rest der Milch aufkochen und auflösen - in die Eigelbmasse rühren. Alles im heißen Wasserbad rühren, bis die Masse leicht eindickt.

Den Mohn in die Masse einrühren und erkalten lassen - am Ende vorsichtig die geschlagene Sahne unterrühren.

Wenn eine Eismaschine verfügbar ist, ist das Eis in 30 Minuten fertig - im Gefriergerät 4-6 Stunden gefrieren

14.3.04 Orgapeg CK

## Mohn-Honig-Parfait

3 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

- 300 ml Milch
- 1 Vanilleschote(n)
- 100 g Mohn, grob gemahlen
- 2 EL Honig
- 3 Ei(er) (das Eigelb)
- 100 g Zucker
- 300 ml Crème double
- 200 g Schokolade (Schokoladentäfelchen)

### ZUBEREITUNG

Milch in einen kleinen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und in die Milch geben. Mit der Schote bei milder Hitze langsam aufkochen. Mohn und Honig dazugeben, gut umrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote herausnehmen. Eigelbe mit Zucker in einer hitzefesten Schüssel (am besten in einer Metallschüssel) schaumig schlagen. Dann in ein leicht siedendes Wasserbad stellen und weiterschlagen. Die Milchmischung dabei langsam dazugießen. So lange unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse dickcremig ist. Die Masse in eine andere, größere Schüssel gießen und abkühlen lassen. Creme double aufschlagen, in die abgekühlte Mohnmasse rühren und in eine kleine Kastenform füllen. Auch eine große Tupperware-Box bringt das Eis in die gewünschte rechteckige Form. Mindestens 4 Stunden tiefgefrieren. Vor dem Servieren das Parfait für mindestens zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann die Form kurz in heißes Wasser tauchen, das Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und auf vorgekühlten Tellern verteilen. Mit der Schokoladengarnitur dekorieren.

23.11.01 Simone Hefner

CK

## Mohncreme mit Fruchtsaucen

4 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

- 4 Blatt Gelatine, weiß
- 4 Ei(er), davon das Eigelb
- 80 g Zucker
- 2 Pkt. Vanillezucker
- 1 TL Orange(n) - Schale, abgerieben
- 2 EL Orangenlikör
- 500 ml Schlagsahne
- 100 g Mohn - Back
- 3 Kiwi
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 2 EL Puderzucker

250 g Himbeeren, TK

#### ZUBEREITUNG

Gelatine einweichen. Eigelbe mit Zucker und Vanillinzucker im Wasserbad schaumig schlagen. 1 TL Orangenschale und Likör unterrühren. Gelatine tropfnass auflösen, etwas von der Creme zur Gelatine geben und dann die Gelatine in die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme etwas anzieht, die Sahne unterheben. Die Creme in 2 Hälften teilen. Eine Hälfte mit Mohn mischen, in eine Schale füllen, die helle Creme darauf schichten. Kalt stellen.

Für die Saucen:

Kiwis schälen, zerkleinern, mit etwas Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und 1 EL Puderzucker pürieren und durch ein Sieb passieren.

Aufgetaute Himbeeren mit je 1 EL Zitronensaft und Puderzucker pürieren, durch ein Sieb passieren.

Von der Creme Nocken abstechen und mit beiden Fruchtsaucen servieren.

13.2.03 Henrietta CK

#### Mohncreme mit Sauerkirschen 20 Eigelb

Zutaten für 8 Portionen

8 Blatt Gelatine

20 Ei(er), davon das Eigelb

200 ml Milch

100 g Mohn

500 ml Schlagsahne

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

100 g Zucker

300 ml Saft (Kirschensaft)

1 kg Kirschen, (evtl. Glas)

#### ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit gesiebttem Puderzucker über dem Wasserbad schaumig rühren. Milch mit Mohn aufkochen und unter die Eimasse rühren. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Zuerst etwas Mohncreme mit der Gelatine verrühren, dann diese Mischung unter die ganze Creme heben. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Vanillepuddingpulver mit Zucker und 8 EL Kirschsaft mischen. Den restlichen Kirschsaft aufkochen und damit binden. Die gefrorenen Kirschen in den heißen gebundenen Saft geben und kalt werden lassen. Mohncreme und Kirschkompott abwechselnd in eine Schale schichten und mindestens 1 Std. kühl stellen.

27.5.02 Christine Johanna CK

Zutaten für 10 Portionen

120 g Mohn

1 Vanilleschote(n)

200 ml Milch

4 Ei(er), davon das Eigelb

120 g Zucker

1 EL Honig

400 ml Sahne

Für die Sauce:

3 Ei(er), davon das Eigelb

50 g Zucker

100 g Marzipan - Rohmasse

250 ml Milch

60 g Mandeln, geröstet und geschält

½ Vanilleschote(n)

20 g Likör (Mandellikör)

#### ZUBEREITUNG

Mohn sehr fein mahlen, mit der Vanilleschote in der einen Hälfte der Milch ca. 8-10 Min. weich kochen. Vanilleschote herausnehmen, Mark auskratzen und wieder zur Mohn-Milchmasse geben.

Eigelb und Zucker cremig verrühren. Die zweite Hälfte der Milch mit dem Honig aufkochen und nach und nach auf Wasserbad unter die Eigelbmasse rühren und aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz ergibt (bis zur "Rose" aufschlagen). Abkühlen lassen, Mohnbrei darunter rühren, im Kühlschrank völlig erkalten lassen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmischung heben. In eine Kastenform füllen, im Tiefkühlschrank mindesten 3-4 Std. durchfrieren lassen. Kurz vor dem Anrichten Formen für 1 bis 2 Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen.

Für die Mandelsauce Eigelb und Zucker cremig aufschlagen. Mandeln mit Milch und Vanilleschote aufkochen. Vom Feuer nehmen, Vanilleschote auskratzen. Ausgekratztes Mark wieder zur Milch-Mandelmasse geben. Mit kleinwürfelig geschnittenen Rohmarzipan in die Eigelbmasse einrühren. Im heißen Wasserbad solange rühren, bis die Masse andickt (bis zur "Rose" aufschlagen). Die Sauce komplett abkühlen lassen. Vor dem Servieren den Mandellikör einrühren.

Mohngefrorenes mit der Mandelsauce auf Tellern anrichten. Einen zusätzlichen Pfiff erhält das Gericht, wenn man es mit in Rotwein und Weinbrand eingelegten Dörripflaumen garniert.

## Mohnmousse auf Himbeermark 2 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

30 g Mohn, gequetscht  
100 ml Wein, rot  
3 Blatt Gelatine  
200 g Schokolade, weiße  
2 Ei(er)  
2 Ei(er), davon das Eigelb  
500 g Sahne, geschlagen  
50 g Zucker  
1 Pck. Himbeeren, tiefgekühlt  
Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Mohn und Rotwein aufkochen und etwas einkochen lassen, eingeweichte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen.  
Eier mit 50 g Zucker im Wasserbad warm und kalt aufschlagen.  
Weiße Schokolade im Wasserbad auflösen.  
Alle Zutaten vermischen, geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Std. kühl stellen.  
Himbeeren mit Zucker aufkochen, pürieren mit etwas Zitronensaft abschmecken, durch ein feines Sieb passieren.  
Himbeermark auf Teller verteilen und pro Person 2 Nockerl Mohnmousse ausstechen.

26.11.03 Grappola CK

zusammen gestellt, [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) 02.08.2004

## Süßspeise ohne Ei

Süßspeise ohne Ei .....	102
Makówwki - Makowki .....	102
Mohn - Schicht - Speise .....	103
Mohnpalatschinken - Vollkorn .....	104
Quark - Mohnspeise mit Himbeeren .....	105

### Makówwki - Makowki

schlesische Weihnachtsspeise, gesprochen Makuwki; auch bekannt unter Mohnknießla

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mohn, gemahlen

1 Liter Milch

1 EL Butter

8 EL Honig

2 cl Rum

4 cl Amaretto

1 TL Zimt

100 g Rosinen, in etwas Rum eingeweicht

80 g Walnüsse, gehackt

80 g Mandeln, gehackt oder Blättchen

400 g Zwieback (oder daumendicke Scheiben Mohnbrötchen oder Hefezopf)

2 EL Kokosraspel

1 EL Mandeln (Blättchen)

#### ZUBEREITUNG

In einem großen Topf die Milch mit Butter aufkochen. Mohn unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel hineinstreuen. Honig, Rum, Amaretto, Zimt, Rosinen, Walnüsse und Mandeln (nach Geschmack auch mehr von diesen Zutaten) dazugeben und bei mittlerer bis kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder gut umrühren. Die Mohnmasse sollte die Konsistenz Grießpuddings - nicht zu dünnflüssig - haben. Sollte sie zu dickflüssig/fest werden etwas Milch oder Wasser unterrühren.

In einer großen Glasschüssel abwechselnd Zwieback und Mohn schichten, dabei mit der Mohnmasse beginnen und enden. Es sollten ca. 3-4 Zwiebackschichten sein. Zum Schluss auf der obersten Schicht Kokosflocken und Mandelblättchen dekorativ verteilen. Mit Alufolie bedecken und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Im Kühlschrank halten sich die Makowki ca. 1 Woche.

Tipps: Den Mohn kann man sich in Reformhäusern oder Bäckereien mit eigener Backstube mahlen lassen. Es gibt in Reformhäusern auch spezielle Mühlen für Ölsaaten (Mohn, Sesam, Leinsamen) zu kaufen. Fertiger Mohnback ist nur ein durchschnittlicher Ersatz.

Falls Kinder mitessen, den Alkohol dann auslassen und stattdessen nach Geschmack einige Tropfen Bittermandelöl zugeben.

13.1.04 Justinen

CK

[Mohn - Schicht - Speise](#)

Mohnklöße

Zutaten für 6 Portionen

1 Liter Milch

200 g Zucker

1 Prise Salz

60 g Rosinen

250 g Mohn, gemahlener

100 g Mandeln, gehackte

1 Weißbrot (Kastenweißbrot, 500 g )

#### ZUBEREITUNG

1/2 L Milch mit 100 g Zucker, 1 Pr. Salz und Rosinen aufkochen. Mohn dazugeben und ausquellen lassen. 3/4 der Mandeln unterrühren.

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen.

Restliche Milch mit Zucker leicht erwärmen bis sich der Zucker auflöst.

Das Brot damit tränken. In eine große Glasschüssel abwechselnd Mohn und Weißbrot schichten ( oben sollte Mohn sein ) und mit den restlichen Mandeln bestreuen.

Einige Zeit ( über Nacht ) kühl stellen.

27.2.04 Moorhenne CK

### Mohnpalatschinken - Vollkorn

Waldviertler Mohnrezept

Zutaten für 4 Portionen

1/8 Liter Milch

2 EL Honig

Zitrone(n) - Schale, gerieben

Zimt

Rum

1 EL Marmelade (Heidelbeermarmelade)

200 g Mohn (Waldviertler Graumohn), gemahlen

#### ZUBEREITUNG

Zubereitung der Fülle:

Milch, Honig und Zitronenschale aufkochen; Zimt, Rum und Marmelade beimengen und nach und nach den gemahlenden Graumohn mit einkochen. Sollte sich die Mohnmasse zu stark eingekocht haben, kann sie jederzeit mit Milch wieder auf die richtige Konsistenz gebracht werden.

Zubereitung:

Palatschinken mit der Mohnfülle bestreichen, zusammenklappen, leicht anzuckern und mit Heidelbeersauce oder marinierten Himbeeren anrichten und mit Schlagobers garnieren.



Der Mohnanbau hat im Waldviertel Tradition. Bis 1934 notierte der Waldviertler Graumohn als „Zwettler Mohn“ an der Londoner Börse. Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien

6.10.03 Suppentopf CK

### Quark - Mohnspeise mit Himbeeren

Zutaten für 4 Portionen  
 250 g Himbeeren, tiefgefroren  
 50 g Mohn  
 1 Zitrone(n), unbehandelt  
 150 ml Milch  
 1 Pck. Vanillezucker  
 250 g Quark (Magerquark)  
 125 g Mascarpone  
 100 g Zucker

#### ZUBEREITUNG

Himbeeren auftauen lassen. Mohn mahlen. Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Milch, Vanillinzucker, Zitronenschale und Mohn aufkochen. 12-15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Zitrone auspressen. Quark, Mascarpone, Hälfte des Zitronensaftes und 75 g Zucker verrühren. Mohnmasse auskühlen lassen. Himbeeren, bis auf einige zum Verzieren, restlichen Zitronensaft und restlichen Zucker pürieren. Mohnmasse unter den Quark unter den Quark rühren. Himbeerpüree und Mohn-Quarkmasse in 4 Gläser schichten. Mit den restlichen Himbeeren verzieren und servieren.

17.5.02 Elli K. CK

### Torte mit Ei

Torte mit Ei .....		105
Apfel - Mohn - Torte	6 Ei .....	106
Blaubeere - Mohn - Törtchen	1 Ei .....	106
Burgenlänger Mohntorte	4 Ei .....	107
Fruchtbarkeitstorte	5 Ei .....	108
Gitter-Mohntorte	1 Ei .....	109
Mehllose Mohntorte	5 Ei .....	110
Mohn - Erdbeere - Torte	4 Ei .....	111
Mohn - Kürbis - Torte	7 Ei .....	111

Mohn - Quark - Torte	4 Ei .....	112
Mohn-Zwetschken-Torte	3 Ei .....	113
Mohnschlagobersttorte	8 Eiweiß .....	114
Mohntorte	3 Ei .....	114
Mohntorte	1 Ei + 2 Eigelb .....	115
Mohntorte	20 Ei .....	116
Mohntorte III	3 Ei .....	117
Mohntorte II	4 Ei .....	118
Mohntorte mit Amaretto - Biskuit	3 Ei + 1 Eigelb .....	119
Mohntorte mit Himbeeren und Mascarpone	4 Ei+ 3 Eigelb .....	120
Mohntorte mit Marzipan	3 Ei .....	122
Mohntorte ohne Mehl	6 Ei .....	123
Pflaumen Mohn Torte	4 Ei .....	123
Zusammen gestellt	www.hans-joachim60.de 02.08.2004 .....	125

### Apfel - Mohn - Torte 6 Ei

Zutaten für 6 Portionen

- 6 Ei(er)
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Zitrone(n), geriebene Schale
- 200 g Mohn, gemahlen
- 110 g Walnüsse, geriebene
- 4 Äpfel, säuerliche
- ½ Zitrone(n), den Saft

#### ZUBEREITUNG

Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Dotter mit 1/3 Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Dottermasse unter den Schnee heben, dann die Nüsse, Mohn, Äpfel und Zitronenschale unterziehen. Die Masse in eine gefettete Form füllen und bei 170 Grad, 50 Min. backen.

7.5.02 Senzanome CK

### Blaubeere - Mohn - Törtchen 1 Ei

Zutaten für 8 Portionen

- 150 g Mehl
- 35 g Zucker

2 TL Backpulver  
4 TL Mohn  
¼ TL Salz  
140 ml Milch  
4 EL Margarine, geschmolzen  
1 Ei(er)  
¼ TL Zitrone(n), die Schale, gerieben  
1 TL Zitronensaft  
150 g Heidelbeeren, frische oder TK, aufgetaut und abgetropft

#### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Muffinform mit Margarine ausstreichen. Das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, dem Mohn und dem Salz in einem großen Topf gut vermischen. Die Milch, die Margarine, das Ei, die Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und umrühren, bis die Mischung gut feucht ist. Danach die Blaubeeren hineingeben. Den Teig in die Muffinform füllen und 20-25 Minuten backen, bis die Törtchen goldbraun sind.

4.7.02 Simone Hefner CK

#### Burgenlänger Mohntorte

4 Ei

100 g weiche Butter  
4 Eier, getrennt  
100 g Fruchtzucker  
120 g feingemahlener Mohn  
Schale von 1/2 Zitrone  
1 Msp. Zimtpulver  
1 gestr. TL Backpulver  
200 g mit der Schale grobgeraspelte Äpfel

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eigelb nach und nach zugeben. Diese Masse insgesamt 8 - 10 Minuten rühren.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen, die Wände fetten. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Mohn mit Gewürzen und Backpulver mischen und unter die Ei-Butter-Masse rühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und zusammen mit den geraspelten Äpfeln unter den Teig heben. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und auf der zweituntersten Schiene backen. Nach 40 Minuten die Stäbchenprobe machen, evtl. noch 5 - 10 Minuten weiterbacken.

Eine Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen, das Backpapier abheben und auskühlen lassen.  
In Alufolie wickeln, einen Tag durchziehen lassen. Mit Sahnetupfen oder Puderzucker verzieren.

Die Torte geht zuerst sehr hoch auf, senkt sich jedoch während des Auskühlens wieder ab.  
Bei 12 Stücken hat 1 Stück 0,75 BE

## Fruchtbarkeitstorte

5 Ei

Aus zwei mach drei

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig:

100 g Mohn  
100 g Butter, weiche  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
½ TL Vanillezucker  
4 Ei(er)  
50 g Mehl  
25 g Mandeln, gemahlene  
1 TL Backpulver  
1 TL Orangensaft

Fett, für die Form

Für die Füllung:

1 m.- große Ei(er)  
½ Vanilleschote(n), das Mark  
2 EL Zucker  
25 g Speisestärke  
¼ Liter Milch  
2 EL Likör (Kaffeelikör)

Für den Guss:

200 g Kuvertüre, Halbbitter, flüssige  
50 g Mandeln (Blättchen), zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Den Mohn mahlen. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier trennen, Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke, Mohn, Mandeln und Backpulver unterrühren. Eiweiß mit Orangensaft steif schlagen und unterheben.

Den Teig in einer gefetteten Springform (22 Zentimeter Durchmesser) glatt streichen, in den Backofen (unten) schieben, auf 200 Grad schalten und 40 Minuten backen.

Das Ei trennen. Vanillemark, Eigelb, Zucker, Speisestärke und 3 EL Milch verrühren. Die restliche Milch zugießen und unter Rühren aufkochen. Die abgekühlte Vanillecreme durch ein feines Sieb streichen. Likör und das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Den abgekühlten Kuchenboden waagrecht durchschneiden, mit der Creme füllen und wieder zusammensetzen. Dick mit der Kuvertüre überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen.

4.12.03 Molly43 CK

### Gitter-Mohntorte

1 Ei

Für die Füllung:

125 ml Milch mit

150 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

z. Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen

400g gem. Mohn

1 gestr. Tl. gem. Zimt

1 Ei

2 EI Sahne o. Dosenmilch

5 EI Weinbrand (vielleicht auch Rum)

5 EI Rosenwasser

100 g verlesene Rosinen o. Korinthen

dazugeben, gut unterrühren, die Mohnmasse kalt stellen.

Teig:

500g Weizenmehl mit

1 P Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken

200 g Zucker

1 P Vanillezucker

Salz

2 Eier

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

125 g kalte Butter o. Margarine. in Stücke schneiden, mit

250 g Quark

auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl

hinzufügen. Den Teig in 6 gleiche Stücke teilen, 5 davon jeweils zu einem Boden in der Größe einer Springform (26cm) ausrollen. Den letzten Boden sofort in die gefettete Springform legen. Aus dem 6. Teigstück eine Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 5cm hoher Rand entsteht.

1/3 der erkalteten Mohnmasse in die Form geben, verstreichen, mit einer Teigplatte bedecken. Die restliche Füllung mit 2 weiteren Teigplatten abwechselnd einfüllen, die oberste Schicht muss aus Mohn bestehen.

Aus der letzten Teigplatte 16-20 gleichmäßig breite Streifen rädeln, gitterförmig über den Mohn legen. mit Milch bestreichen.

Backzeit: 60-80 Minuten bei 175-200

## Mehllose Mohntorte

5 Ei

Zutaten für 4 Portionen

160 g Mohn, gemahlen

160 g Butter

160 g Puderzucker

160 g Schokolade

5 Ei(er)

1 EL Rum

Fett und Mehl für die Form

Zucker, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Mohn reiben, Schokolade erweichen. Butter cremig rühren, Staubzucker, Dotter und Schokolade nach und nach einrühren, gut cremig rühren, zuletzt Rum begeben. Eiklar zu festem Schnee schlagen und mit dem Mohn unter die Masse heben.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Tortenform füllen.

10 Minuten bei 200° backen, dann auf 180° zurückschalten und noch ca. 1 Stunde backen.

Torte aus der Form stürzen, überkühlen lassen.

Aus einem Bogen Pergamentpapier einen Kreis in Größe der Torte ausschneiden, zweimal falten und wie bei einem Scherenschnittmuster schneiden. Die Torte damit bedecken und bezuckern.

Kann auch geteilt und mit Marmelade gefüllt werden. Aber auch mit Äpfel, oder beliebigen Früchten belegen und dann backen.

Tipp: Torte kann auch mit Schlagobers bestrichen oder mit Zitronenglasur überzogen werden

21.1.04 Nora CK

## Mohn - Erdbeere - Torte

4 Ei

Zutaten für den Biskuit:

80 g flüssige Butter,  
4 Eier getrennt,  
120 g Zucker,  
1 Pck. Vanillin - Zucker,  
60 g Mehl,  
60 g Speisestärke,  
50 g gemahlener Mohn

Zutaten für die Füllung und Belag:

800 g Erdbeeren,  
1 kg Magerquark,  
100 g Zucker,  
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,  
6 Blatt weiße Gelatine,  
250 ml Sahne,  
1 Pck. klarer Tortenguss,  
250 ml Sauerkirschsaft,  
150 g Marzipanrohmasse,  
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen. Aus den Teigzutaten einen Biskuitteig rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Ca. 25 Minuten backen. Waagrecht halbieren. Erdbeeren abbrausen, putzen, vierteln. Quark, 80 g Zucker, Zitronensaft, -schale, aufgelöste Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen, unterziehen. Hälfte der Beeren, 2/3 der Creme auf 1. Tortenboden geben. 2. Biskuit auflegen. Übrige Creme und Beeren darauf verteilen. Guss mit 20 g Zucker, Saft zubereiten, darüber geben. Marzipan, Puderzucker verkneten. 6 cm breit ausrollen, um die Torte legen

## Mohn - Kürbis - Torte

7 Ei

Zutaten für 4 Portionen

180 g Mehl  
180 g Schokolade (grobgehackte Kochschokolade)  
200 g Zucker

220 g Mohn, gemahlener  
400 g Kürbisfleisch, fein gerissener  
7 Ei(er), davon das Eiklar  
7 Ei(er), davon das Eigelb  
½ g Zimt  
1 g Salz  
1 g Backpulver (Weinsteinbackpulver)  
Marmelade, (Johannisbeermarmelade - Ribiselmarmelade), zum Bestreichen.  
Für die Glasur:  
120 g Schokolade  
100 g Butter

#### ZUBEREITUNG

Tortenform befetten und bemehlen. Das Eiklar zu Schnee schlagen und mit dem Zucker ausschlagen. Dotter mit Salz und Zimt schaumig rühren. Alle Zutaten mit dem Schnee vermengen. In die Tortenform füllen und bei 165 Grad ca. 1 Stunden backen.  
Die ausgekühlte Torte mit Marmelade dünn bestreichen und mit der lauwarmen Glasur überziehen.  
Die Butter und Schokolade über Dampf schmelzen lassen, nicht zu heiß werden lassen, sonst wird die Glasur stumpf.

21.11.03    Nora            CK

#### Mohn - Quark - Torte                    4 Ei

Zutaten für 16 Portionen  
100 g Butter, 90 g Puderzucker  
4 Ei(er), davon das Eigelb  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Msp. Zimt  
4 Ei(er), davon das Eiweiß  
90 g Zucker  
150 g Mohn, gemahlen  
70 g Haselnüsse, gemahlen  
½ Pck. Backpulver  
500 g Quark  
200 g Puderzucker  
1 Zitrone(n), den Saft  
½ Zitrone(n), die Schale  
1 Pck. Vanillezucker  
8 Blatt Gelatine  
750 g Sahne  
300 g Himbeeren



2 EL Zucker  
3 Blatt Gelatine  
½ Zitrone(n), den Saft

#### ZUBEREITUNG

Butter, Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren. 4 Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Mohn, Haselnüsse, Backpulver und Eischnee gut unter die schaumig geschlagene Masse heben. In 26 cm - Springform bei 175 Grad ca.

30 Min. backen.

Quark, Puderzucker, Vanillinzucker, Saft und Schale der Zitrone glatt rühren. Gelatine einweichen und auflösen. Sahne schlagen.

Aufgelöste Gelatine unter die Quarkmasse geben und die Sahne unterheben. Auf den Mohnboden streichen und 2 Std. kühl stellen. Zucker unter die Himbeeren rühren und Saft einer 1/2 Zitrone dazugeben. 3 Blatt Gelatine einweichen, auflösen und unter die Himbeermasse geben. Torte übergießen und stocken lassen.

16.11.02 Fabienne CK

#### Mohn-Zwetschken-Torte

3 Ei

Hallo Marissa!

Hier ein Rezept, das ich mir aus einer Zeitung ausgeschnitten habe.

Boden:

3 Eier

8 dag Zucker

4 dag Mehl

4 dag Mohn

4 dag Haselnüsse

3 dag flüssige Butter

Belag:

30 dag entsteinte, gefrorene Zwetschken (Pflaumen)

8 dag Rotwein

5 dag Zucker

2 dag Vanillepuddingpulver

Zimt nach Geschmack

etwas abger. Zitronenschale

Fülle:

40 dag Obers

5 dag Vanillezucker

1/2 TI Zimt

2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Boden- Eier trennen, Zucker mit Eiklar aufschlagen. Dotter schaumig rühren. Eischnee und die restlichen Zutaten unterheben. In eine Tortenform (24 cm) füllen und bei 180 - 190° backen.

Für den Belag die angegebenen Zutaten zu einer dicklichen Masse verkochen und auf den Tortenboden streichen.

Für die Fülle Obers mit 6 Aromen und Zucker aufschlagen. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und ins Obers einrühren. Creme einfüllen (Tortenring herumlegen) und kalt stellen.

LG 31.5.04 Granat

### Mohnschlagobersttorte

8 Eiweiß

Zutaten für 8 Portionen

8 Ei(er), davon das Eiweiß (Eiklar)

180 g Zucker

100 g Mohn (Graumohn), gerieben (Waldviertler Graumohn)

80 g Mehl

250 ml Schlagsahne, (Schlagobers)

Likör (Preiselbeerlikör oder -marmelade)

#### ZUBEREITUNG

Eiklar mit Kristallzucker zu sehr steifem Schnee schlagen und das Mohn-Mehlgemisch vorsichtig unterheben. Die Masse in gewünschter Tortengröße auf Blech gleichmäßig dünn

aufstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 7 min. backen.

Die gebackenen Tortenblätter mit Preiselbeerlikör oder Marmelade

beträufeln und mit Schlagobers bestreichen. Blätter übereinander setzen

und mit Schlagobers verzieren - eventuell mit geriebenen Graumohn bestreichen.

13.9.03 Suppentopf

CK

### Mohntorte

3 Ei

12 Stücke

Für den Teig

3 Eier

120 g Zucker

1 Packung Vanillinzucker

1 Prise Salz

45 g Mehl  
45 g Speisestärke  
1/2 TL Backpulver  
2 Mohn

Für die Füllung:

500 g Sauerkirschen  
120 g Zucker  
500 g Sahnequark  
1/2 Zitrone, unbehandelt, Saft -und abgeriebene Schale  
8 Blatt weiße Gelatine  
1 gehackte Pistazien

Eier trennen, Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen und langsam einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Mohn unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen, glattstreichen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherd: Stufe 3) 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal quer halbieren. Kirschen waschen, putzen (12 zum Verzieren beiseite legen), entkernen. Die Hälfte kurz anpürieren. Zucker, Quark, Zitronensaft und -schale zufügen, verrühren.

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. In die Kirschcreme rühren. Im Kühlschrank halbfest werden lassen. Die Creme halbieren und restliche Kirschen unter eine Hälfte heben. Auf 2 Tortenböden streichen. Zusammensetzen und den Tortendeckel darauf legen. Die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit Kirschen und gehackten Pistazien verzieren und im Kühlschrank fest werden lassen.

: : Zubereitungszeit:  
: : ca. 75 Minuten  
: : 230 kcal  
: : 966 kJoule

Mohntorte 1 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 16 Portionen  
60 g Margarine

1 Ei(er)  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
¾ Liter Milch  
2 Pkt. Puddingpulver, Vanille  
200 g Mohn, gemahlene  
100 g Zucker  
125 g Margarine  
2 Becher Schmand  
2 Eigelb  
80 g Zucker

#### ZUBEREITUNG

Boden: 60 g Margarine, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver alle Zutaten verrühren und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben.

Belag: ¾ l Milch, 100 g Zucker aufkochen, 2 P. Vanillepudding einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Gemahlene Mohn, 1 Becher Schmand, 125 g Margarine einrühren und auf den Boden geben.

Im E-Herd bei 175 Grad C ca. 40 min auf der untersten Schiene backen.

Schmantguss: 1 Becher Schmand, 2 Eigelb, 80 g Zucker verrühren. 2 Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Den Guss auf den vorgebackenen Boden geben und nochmals bei ca.

160 Grad C auf der mittleren Schiene 20 - 30 min backen.

1.5.04 Maxilli CK

#### Mohntorte 20 Ei

Zutaten: (Für zwei schöne große Torten)

560 g Butter

480 g Staubzucker

20 Dotter

300 - 350 g frisch geriebener Mohn

400 - 450 g geriebene Haselnüsse

Zitronenschale v. 2 unbehandelten Zitronen

2 Esslöffel Vanillezucker

20 Eiklar ( mit etwas Kristallzucker zu Schnee schlagen)

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig rühren, Dotter

nach und nach unterschlagen,

Mohn und Haselnüsse mischen und mit dem Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse heben.

In ausgebutterte Tortenformen (Durchmesser 26 - 28 cm) füllen und backen.

Mit Schlagobers und Schokoladensauce am besten noch lauwarm servieren.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten bei 160°C

## Mohntorte III 3 Ei

12 Stücke

Für den Teig

3 Eier

120 g Zucker

1 Packung Vanillinzucker

1 Prise Salz

45 g Mehl

45 g Speisestärke

1/2 TL Backpulver

2 Mohn

Für die Füllung:

500 g Sauerkirschen

120 g Zucker

500 g Sahnequark

½ Zitrone, unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

8 Blatt weiße Gelatine

1 gehackte Pistazien

Eier trennen, Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen und langsam einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Mohn unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen, glatt streichen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherd: Stufe 3) 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal quer halbieren. Kirschen waschen, putzen (12 zum Verzieren beiseite legen), entkernen. Die Hälfte kurz anpürieren. Zucker, Quark, Zitronensaft und -schale zufügen, verrühren.

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. In die Kirschcreme rühren. Im Kühlschrank halbfest werden lassen. Die Creme halbieren und restliche Kirschen unter

eine Hälfte heben. Auf 2 Tortenböden streichen. Zusammensetzen und den Tortendeckel darauf legen. Die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit Kirschen und gehackten Pistazien verzieren und im Kühlschrank fest werden lassen.

: Stichworte : Kuchen, Mohn

: Zusatz :

: : Zubereitungszeit:

: : ca. 75 Minuten

: : 230 kcal

: : 966 kJoule

## Mohntorte II

4 Ei

für eine Springform 26 cm Ø.

100 g weiche Butter  
4 Eier, getrennt  
100 g Fruchtzucker  
120 g feingemahlener Mohn  
Schale von Zitrone  
1 Msp. Zimtpulver  
1 gest. Teel. Backpulver  
200 g mit der Schale grobgeraspelte Äpfel

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eigelb nach und nach dazugeben. Diese Masse insgesamt 8 - 10 Minuten rühren. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen, die Wände fetten.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Mohn mit Gewürzen und Backpulver mischen und unter die Ei-Butter-Masse rühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und zusammen mit den geraspelten Äpfeln unter den Teig heben.

Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und auf der zweituntersten Schiene backen. Nach 40 Minuten die Stäbchenprobe machen, eventl. noch 5 - 10 Minuten weiterbacken.

Einige Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen, das Backpapier abheben und auskühlen lassen. In Alufolie wickeln, einen Tag durchziehen lassen. Mit Sahnetupfen oder Puderzucker verzieren.

Achtung: Die Torte geht zuerst sehr hoch auf, senkt sich jedoch während des Auskühlens wieder ab.

Bei 12 Stücken hat 1 Stück 0,75 BE

Die Torte kann natürlich auch mit ganz normalem Zucker gebacken werden. Bei uns ist immer ziemlich schnell alle.

Naomi

Habe heute Deine oben beschriebene Torte gebacken, nur ein wenig geändert, da ich nicht wusste wohin, mit dem restlichen Mohn, der ja in solch einer Packung immer sind, bei mir waren es 250 g, habe ich Dein Rezept, einfach doppelt genommen, nur dann 200 g Vollrohrzucker, da ich keinen anderen im Haus habe, erst hatte ich ja die Befürchtung, der Teig geht nicht in die Form, von 26 cm, aber kein Problem, aber ich habe die ganze Form mit Backpapier ausgelegt, er sieht sehr gut aus, die Backzeit mit 45 min bei 180 C, habe mal mit Ober-+ Unterhitze gebacken, was ich sonst nicht mache. Schönen Dank, eine schnelle + einfache Sache war es.

Mfg  
Hans

### Mohntorte mit Amaretto - Biskuit 3 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl

50 g Zucker

100 g Butter

1 Ei(er), davon das Eigelb

Für den Biskuitboden:

3 Ei(er)

100 g Zucker

3 EL Amaretto

100 g Mehl

20 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

Für die Creme:

4 Blatt Gelatine

300 ml Milch

100 g Mohn, gemahlen  
2 Pck. Vanillezucker (Bourbon)  
1 EL Zitrone(n) - Schale, abgerieben  
500 ml Sahne  
150 g Konfitüre (Johannisbeerkonfitüre)  
100 g Schokoladenraspel

#### ZUBEREITUNG

Zutaten für den Mürbeteig schnell verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Min. kühlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Biskuit Eier, Zucker und Amaretto 8 Min. dickschaumig schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 Durchm. füllen, ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen.

Mürbeteig ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø geben. Bei 180 Grad in ca. 20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Die Milch mit Mohn, Vanillezucker, Zitronenschale aufkochen, 3-4 Min. köcheln, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, in der Mohnmasse auflösen, in Eiswasser kalt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Masse zu gelieren beginnt. Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen. Den Biskuit waagrecht halbieren. 1. Boden auf den Mürbeteig legen. Hälfte der Creme darauf verstreichen, 2. Boden auflegen, restliche Creme darauf verteilen. Torte 2 Std. kühlen und vor dem Servieren mit Schokospänen verzieren.

13.2.03 Gilla CK

#### Mohntorte mit Himbeeren und Mascarpone 4 Ei+ 3 Eigelb

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

4 Eier, getrennt  
3 EL Wasser  
1 Btl. Rum-back (z. B. von Schwartau)  
1 Prise Salz  
120 g Zucker  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
Btl. Mohn-Back



## Füllung:

150 g Himbeergelee  
500 g Himbeeren  
5 Blatt weiße Gelatine  
3 Eigelb  
75 g Zucker  
2Pck. Vanillezucker  
2 Btl. Rum-back  
1 Btl. Citro-back  
500 g Mascarpone  
250 g Speisequark (20% Fett)  
250 g Schlagsahne

## Dekoration:

250 g Himbeeren  
1 Pck. Schoko-Alphabet und Ziffern  
1 Pck. Schoko Dekor-Herzen  
1 Pck. Haselnuss-Krokant

1. Eiweiß mit Wasser, Rum-back und Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Eigelb unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit Mohn-back unterheben.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) oder eine quadratische Form (24x24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) ca. 40 Min. backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3. Himbeergelee erwärmen. Mohntorte halbieren. Verlesene Himbeeren auf den unteren Boden geben und mit dem Gelee überziehen.

4. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Rum-back, Citro-back, Mascarpone und Quark unterrühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und zur Creme geben. Sahne steif schlagen und unterheben.

5. 1/3 der Creme auf die Himbeeren geben. Den oberen Boden darauf setzen und die Torte oben und an den Seiten mit der restl. Creme bestreichen. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Die Torte mit Himbeeren, Schoko-Alphabet, -Herzen und Haselnuss-Krokant verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Ruhezeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 40 Min.

Inge CK

### Mohntorte mit Marzipan

3 Ei

Für den Biskuitboden: -----

- 3 Eigelb
- 1 El heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 110 g Mohn
- 150 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 5 dr Bittermandelöl
- 3 Eiweiß

Für die Füllung: -----

- 3 Paket Sahne á 200 g
- 1 El Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse und
- 100 g Puderzucker oder
- 1 fertige runde Marzipandecke
- weihnachtliche
- Schokoplättchen

Zuerst das Eiweiß steif schlagen, dann die drei Eigelb mit dem Mixer verquirlen; das heiße Wasser dazugeben, anschließend den Zucker solange mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver über die Eimasse sieben, Mohn, Bittermandelöl und Eischnee ebenso in die Rührschüssel geben. Vorsichtig unterheben (nicht mit dem Mixer einarbeiten). Den Biskuitteig in eine gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser geben und im auf 170° vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Danach den Boden einmal durchschneiden, beide Hälften sollen gleich dick sein. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und zwei Drittel davon auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen und die Torte oben und rundherum mit dem größten Teil der restlichen Sahne

bestreichen. Puderzucker auf eine glatte Arbeitsfläche geben und mit der Marzipanrohmasse verkneten, dabei eine Kugel formen. Dann ein Nudelholz mit Puderzucker einstäuben und die Marzipanmasse rund ausrollen. Die Marzipandecke über die Torte legen und den Rand leicht andrücken. Die Oberfläche in Tortenstücke einteilen. Auf jedes Stück mit dem Spritzbeutel eine kleine Sahneverzierung spritzen und ein Schokoplättchen hineinsetzen.

### Mohntorte ohne Mehl

6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er), davon das Eigelb

150 g Mohn, gemahlen

70 g Mandeln, gemahlen

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

6 Ei(er), davon das Eiweiß, für Schnee

### ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren (weiß).

Backpulver mit dem Mohn den Mandeln und den Zimt mischen, zu der schaumig gerührten Masse geben.

Den Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Form füllen, die mit etwas Mandelmehl ausgebuttert ist (feine Brösel oder etwas Mehl geht auch).

Bei 150° (im Vorgeheiztem Rohr)backen.

Backzeit etwa 60-70 Minuten.

17.5.02 Nora

CK

### Pflaumen Mohn Torte

4 Ei

Für 12 Stücke Mohnbiskuit:

100 g gemahlener Mohn

50 g feines Weizenvollkornmehl

50 g Weizenmehl,  
2 TL Backpulver  
4 Eier, getrennt  
70 g Schneekoppe Fruchtzucker  
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

Belag:

450 g Pflaumen,  
1/2 l fettarme Milch  
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
Schneekoppe flüssige Süßkraft  
1 Eiweiß,  
10 EL Kirschsafft  
80 g Schneekoppe Pflaumenmus

Zubereitungszeit 65 Minuten

1. Boden und Rand einer Springform (26 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Mohn, Mehl und Backpulver mischen.

2. Eigelbe, 40 Gramm Fruchtzucker und 2 Esslöffel heißes Wasser dick-schaumig schlagen. Eiweiß mit restlichem Zucker und Salz steif schlagen. Mit der Mohn-Mehl-Mischung unter die Eigelbcreme heben. In die Form füllen und etwa 20 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

3. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und klein würfeln. Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und mit flüssiger Süßkraft abschmecken. Eiweiß steif schlagen. Eischnee unterrühren. Den Pudding einmal aufkochen lassen.

4. Biskuit waagerecht durchschneiden. Den Rand der Form um den unteren Boden legen. Mit 5 Esslöffeln Kirschsafft tränken, mit Pflaumenmus bestreichen. Die Hälfte der Pflaumen darauf verteilen und die Hälfte der Creme darüber geben. Zweiten Boden darauf legen und mit restlichem Saft tränken. Restliche Pflaumen und Creme darauf geben. 1 Stunde ziehen lassen.

N- Pro Stück

849/203 kJ/kcal

7 g Eiweiß

7 g Fett

26 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2,5 BE

Erdnüsse und Samen enthalten zwar reichlich Fett, die Blutzuckersteigerung nach dem Verzehr von Nüssen und Samen jedoch ist minimal. Normale Portionen sind daher anrechnungsfrei.

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) 02.08.2004

## Waldviertler aller Art

Waldviertler aller Art.....		125
Mohnkuchen - Waldviertler Art	8 Ei .....	125
Mohntascherl mit Graumohnfülle auf Beerenmark	1 Ei.....	126
Waldviertler Graumohnkugeln .....		126
Waldviertler Mohnknödel	6 Eigelb.....	127
Waldviertler Mohnnudeln	1 Ei .....	127
Waldviertler Mohntorte	5 Ei .....	128
Waldviertler Mohntorte (mit Ribiselmarmelade)	7 Ei.....	129
Waldviertler Mohnzelten	2 Ei .....	137
Waldviertler Zwetschgenknödel	3 Eigelb .....	137

### Mohnkuchen - Waldviertler Art 8 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

8 Ei(er)

300 g Margarine

300 g Haselnüsse

300 g Mohn (Waldviertler Graumohn)

#### ZUBEREITUNG

Mit der Margarine, dem Zucker und den Dottern einen Abtrieb machen, vom Eiklar Schnee schlagen und diesen zusammen mit dem Mohn, dem Vanillezucker und den Haselnüssen unter die Masse heben.

Die Masse in eine Rehrückenform füllen und bei ca. 190 Grad backen.

Den Kuchen mit einer Rumglasur (Staubzucker, heißes Wasser und Rum vermischen) überziehen.

7.10.03 Suppentopf CK

## Mohntascherl mit Graumohnfülle auf Beerenmark 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen

Für die Füllung:

250 g Mohn (Waldviertler Graumohn), gerieben

1/8 Liter Milch

1 EL Rum

Vanillezucker, Zimt

2 EL Honig

50 g Rosinen

Strudelblätter

1 Ei(er)

Beeren (Waldbeerenmischung)

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Fülle vermengen.

Strudelteigblätter in Vierecke schneiden, mit einem gehäuften Essl. von der Fülle füllen, Tascherl zusammendrehen, mit Ei bestreichen und ca. 10 min. bei 180°C backen; Dann auf heißen Waldbeeren mit Zucker anrichten.

12.10.03 Suppentopf CK

## Waldviertler Graumohnkugeln

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

160 g Mehl

1 Msp. Salz

20 g Hefe

3 EL Milch

2 EL Zucker

120 g Butter

Für die Füllung:

100 g Puderzucker

125 ml Milch

100 g Butter

2 EL Semmelbrösel

½ TL Zimt

etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben

150 g Mohn (Waldviertler Graumohn)

### ZUBEREITUNG

Aus Milch, Zucker und Hefe ein Dampfl ansetzen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. 3 bis 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen.

Für die Fülle Milch aufkochen, die restlichen Zutaten einrühren und abkühlen lassen. Etwas Fülle auf jeden Kreis setzen, zu Kugeln formen und bei 160 Grad ca. 35 Minuten backen.

Der Mohnanbau hat im Waldviertel Tradition. Bis 1934 notierte der Waldviertler Graumohn als „Zwettler Mohn“ an der Londoner Börse.

Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

6.9.03 Suppentopf CK

### Waldviertler Mohnknödel

6 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

½ Liter Milch

300 g Mohn

6 Ei(er), davon das Eigelb

200 g Semmelbrösel

Vanillezucker

Zucker

Zimt

Pflaumen (Dörripflaumen)

Weinbrand

Butter

### ZUBEREITUNG

Milch mit Mohn aufkochen; Vanille, Zucker und Zimt nach Geschmack dazugeben. Etwas überkühlen lassen; Eidotter und Brösel zum Binden beimengen. Knödel formen und jede Knödel mit einer Dörripflaume füllen, die vorher in Weinbrand eingelegt wurde. 10 Minuten in leicht köchelndem Wasser ziehen lassen, in Butterbrösel wälzen, mit Zimtzucker servieren. Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien

4.9.03 Suppentopf CK

### Waldviertler Mohnnudeln

1 Ei

Original Waldviertler Rezept

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig, am Vortag gekocht,

150 g Mehl (Weizenmehl)

30 g Butter  
1 Ei(er)  
200 g Mohn (Waldviertler Graumohn)  
Rum  
Vanillezucker  
Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Die am Vortag gekochten, mehligten Erdäpfel werden fein zerdrückt, mit Weizenmehl, Butter, einer Prise Salz und 1 Ei zu einem Teig geknetet. Daraus Nudeln formen und zirka 10 Minuten langsam kochen lassen. Nudeln abseihen, in zerlassener Butter, Zucker, etwas Vanillezucker und einem Schuss Rum schwenken, genügend geriebenen Waldviertler Graumohn darunter mischen und mit Staubzucker bestreut servieren. Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien

11.9.03 Suppentopf CK

#### Waldviertler Mohntorte 5 Ei

Zutaten für 6 Portionen

140 g Butter  
5 Ei(er), davon das Eigelb  
180 g Zucker  
180 g Mohn, geriebener  
70 g Mandeln, geriebene od. Haselnüsse  
5 Ei(er), davon das Eiweiß zu Schnee geschlagen  
1 Pkt. Vanillezucker  
1 Schuss Rum  
Zimt, (nach Geschmack)  
Butter  
Marmelade (Ribiselmarmelade)  
Kuchenglasur, Schokolade

#### ZUBEREITUNG

Butter mit Dotter und Zucker schaumig rühren. Geriebener Mohn und Mandeln oder Haselnüsse mit dem steif geschlagenen Schnee unterziehen. Mit Vanillezucker, Rum und Zimt nach Geschmack würzen. Die Masse wird in einer vorgefetteten Form gebacken. Erkalte wird die Torte mit Ribiselmarmelade gefüllt und mit Schokoglasur überzogen.

1.6.03 Suppentopf CK



## Waldviertler Mohntorte (mit Ribiselmarmelade) 7 Ei

Für alle Nicht-Österreicher: Ribiselmarmelade ist Johannisbeermarmelade.  
(Aurora )

Zutaten für 8 Portionen

7 Ei(er)  
180 g Zucker  
180 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
etwas Zimt  
1/8 Liter Wasser  
1/8 Liter Öl  
180 g Mohn (Waldviertler Graumohn)  
220 g Mehl, griffig  
Backpulver  
etwas Rum  
Für die Füllung:  
375 ml Schlagsahne (-obers)  
1 Pck. Sahnesteif  
Marmelade (Ribiselmarmelade)  
Marmelade (Preiselbeermarmelade)  
Kuchenglasur, Schokolade

### ZUBEREITUNG

Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Zucker, Staubzucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser verrühren. Öl in dünnem Strahl einrühren. Geriebenen Mohn, Backpulver und Rum dazumischen. Schnee unterziehen. Masse in eine gefettete Tortenform streichen und bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Torte erkalten lassen und dann zweimal durchschneiden. Ersten Boden mit Ribiselmarmelade bestreichen, den zweiten Boden darauf setzten. Schlagobers unter Zugabe von Sahnesteif steif schlagen, ringförmig auf den Tortenboden spritzen und die Zwischenräume mit Preiselbeermarmelade füllen. Letzten Boden darauf setzen und mit Schlagobers und Schokoladenglasur überziehen.

Der Mohnanbau hat im Waldviertel lange Tradition; das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

7.10.03 Suppentopf CK

Böhmische Marillenknödeln 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen  
450 g Mehl (Weizenmehl, Type 405 Aurora)  
10 g Hefe, frische  
215 ml Milch, lauwarme  
7 g Salz

1 Ei(er)  
Butter  
Quark (Bauerntopfen)  
Puderzucker  
Mohn, geriebenen  
Semmelbrösel  
Aprikose(n)

Einen Teig machen und etwa 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.  
Eine Rolle daraus formen und ca. 1,5 cm große Teigstücke abschneiden, diese in die bemehlte Hand nehmen und kleine Fladen formen, in diese eine Marille ohne Kern (meine Mutter gab immer einen kleinen Würfelzucker anstelle des Steines hinein = man kann auch Zwetschken nehmen.) Die Knödel gut schließen und im Handballen rollen, in leicht siedendes Wasser legen, dass Wasser darf nicht sprudeln, nur simmern.  
Nach etwa 12/14 Minuten sind die Knödel fertig (evt. Probe nehmen.)  
Die Marillenknödel werden mit bröseligem Bauerntopfen, flüssiger Butter und Staubzucker serviert.  
Man kann sie aber auch in gerösteten Butterbrösel schwenken und mit Staubzucker servieren.  
Die Zwetschkenknödel serviert man mit geriebenem Mohn, flüssiger Butter und Staubzucker.  
Tipp: Auch mit gemahlene gerösteten Mandeln (Nüsse nach belieben) in Butter, mit Staubzucker, schmecken sie super.

20.2.04 Nora CK

Mohnkuchen mit Früchten 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen  
250 g Butter, weich oder Margarine  
150 Zucker  
6 Ei(er)  
100 ml Dickmilch  
75 g Mohn, frisch gemahlen  
75 g Zucker  
300 g Mehl  
75 g Speisestärke  
2.5 TL Backpulver  
1 Dose/n Aprikose(n), Aprikosenhälften (480 g)  
1 Glas Schattenmorellen, (370 g)  
60 g Mandeln, in Blättchen oder  
60 g Haselnüsse  
150 g Puderzucker

#### ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührer hellcremig schlagen.

Nacheinander die Eier gründlich unterrühren. Die Dickmilch mit Zucker und Mohn mischen und unter den Teig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Ein Backblech einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Die Aprikosen und die Sauerkirschen nacheinander im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Früchte so auf dem Teig verteilen, dass eine dekorative Oberfläche entsteht. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Mandelblättchen über den Kuchen streuen. Das Blech auf der mittleren Schiene etwa 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, damit keine Klümpchen entstehen, dann jeweils eine Hälfte mit Kirsch- bzw. Aprikosensaft dickflüssig anrühren. Den Zuckerguss dünn über die entsprechenden Früchte träufeln.

18.11.01 Sofi CK

Gewickelte Hasen 2 Ei + Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

125 g Milch

1 Würfel Hefe

125 g Zucker

500 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben

2 Ei(er)

125 g Margarine

100 g Quark

Mohn

Leinsamen

Sultanine(n)

Ei(er), davon das Eigelb, zum Bepinseln

## ZUBEREITUNG

Die Milch erwärmen, frische Hefe zerbröckeln. Hefe und Zucker (1 TL) in der Milch auflösen. 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz, Zitronenschale und restlichen Zucker in einer Schüssel mischen. Weiche Margarine, Quark und Eier zufügen. Hefemilch zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Quark-Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen und durchkneten. Den Teig in die oben angegebene Anzahl Portionen teilen und aus jeder Portion einen Hasen formen.

Teighasen mit Eigelb bestreichen, mit Mohn oder Leinsamen bestreuen.

Als Augen Sultaninen in den Teig drücken.

Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

7.4.03 Sissimuc CK

Mohncreme mit Apfelsoße

Zutaten für 4 Portionen

1 Apfel  
250 ml Apfelsaft, klarer  
3 EL Zitronensaft  
100 g Zucker  
2 TL Speisestärke  
175 ml Milch  
50 g Mohn, gemahlener  
6 Tropfen Bittermandelöl  
75 g Marzipan - Rohmasse  
150 g Schlagsahne  
350 g Quark (Magerquark)

ZUBEREITUNG

Apfel vierteln, entkernen und in feine Stücke schneiden und mit 200 ml Apfelsaft, Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen. Ca. 1 Minute kochen lassen. Speisestärke und 50 ml Apfelsaft verrühren, in das Kompott rühren und nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen. 100 ml Milch aufkochen, Mohn und Bittermandel-Aroma zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Marzipan reiben und in die heiße Mohnmasse geben. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, 75 ml Milch und 50 g Zucker glatt verrühren. Quarkcreme löffelweise unter die Mohnmasse rühren und zum Schluss die Sahne unterheben. Creme auf 4 Gläser verteilen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Apfelsoße über die Creme geben.

19.5.03 Galimero CK

Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß

Zutaten für 70 Portionen

200 g Mohn, gemahlen (kein Mohnback)  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
1 TL Zimt  
½ TL Nelken, gemahlen  
1 TL Zitrone(n) - Schale, dünn abgeriebene unbehandelte  
1 Prise Salz  
200 g Marzipan - Rohmasse  
200 g Zucker  
7 Ei(er), davon das Eiweiß (Gewichtsklasse 3)  
100 g Pflaumenmus  
150 g Kuvertüre, Halbbitter  
100 g Kuchenglasur, dunkle  
80 g Kuvertüre, weiße

## ZUBEREITUNG

Mohn mit Nüssen, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Salz mischen. Marzipan und Zucker verkneten, nach und nach Eiweiß unterkneten (es sollen keine Klümpchen entstehen!) Mohnmischung unter Marzipanmasse rühren, 30 min quellen lassen, nochmals durchrühren.

Mit TL oder Spritzbeutel Nr. 7 ca. 140 haselnussgroße Häufchen mit 4-5 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 12-15 min bei 150 Grad) 15 - 18 min backen, Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Makronen vom Papier lösen, die Hälfte davon auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen, restliche darauf setzen.

Dunkle Kuvertüre mit Kuchenglasur im Wasserbad auflösen, Makronen seitlich bis zur Hälfte eintauchen, am Gefäßrand abstreifen und trocknen lassen.

Mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre feine Linien auf die Makronen sprenkeln oder spritzen, fest werden lassen.

6.11.02 Angie17            CK

Ich habe diese Makronen gerade wieder einmal gebacken - hier noch 2 Tipps: Da ich keinen Spritzbeutel mit Tülle Nr. 7 besitze, habe ich die Masse einfach in meine Gebäckspritze aus Plastik gefüllt - und zwar ohne Tülle! Das funktionierte ganz großartig - die Tupfen wurden alle gleichmäßig und es ging schnell.

Und noch was: die Makronen sollten beim Backen nicht bräunen, sondern grau bleiben und höchstens nur eine kleine braune Spitze aufweisen - sonst sind sie nämlich nicht ganz so saftig.

15.12.03 LG Angie

Dominosteine mit Mohn - Pflaumenmusfüllung 3 TI Eiweiß

Zutaten für 60 Portionen

½ TL Pottasche

3 TL Ei(er), davon das Eiweiß

375 g Honig

450 g Mehl

4 TL Lebkuchengewürz

1 Pck. Backpulver

5 EL Rum

Mehl, zum Bearbeiten

250 g Pflaumenmus

1 Pck. Fertigmischung für Mohn - Backmischung (250 g)

300 g Kuvertüre, Halbbitter

300 g Kuchenglasur, dunkle

50 g Kuvertüre, weiße

## ZUBEREITUNG

Pottasche im Eiweiß auflösen. Honig, Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Rum mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten, aufgelöste Pottasche unterkneten. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Teig in 3 Stücke teilen, auf bemehlter Fläche je 30x25 cm groß ausrollen. 1. Platte auf ein Blech mit Backpapier legen, mehrmals einstechen, mit Pflaumenmus bestreichen. 2. Platte darüberlegen, mehrmals einstechen, mit Mohnmischung bestreichen. Mit der 3. Platte abdecken und auch einstechen. Ränder mit mehrfach gefalteter Alufolie abstützen. Bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 - 25 min backen, auskühlen lassen.

Teigplatte in 5x2,5 cm große Stücke teilen. Dunkle Kuvertüre und Glasur hacken, im heißen Wasserbad auflösen. Teigstücke eintauchen, gut abtropfen und trocknen lassen. Mit aufgelöster weißer Kuvertüre verzieren.

6.11.02 Angie17 CK

Türkisches Mohngebäck 1 Ei

Zutaten für 2 Portionen

50 g Mehl (Hartweizenmehl)

50 g Mehl

1 Prise Backpulver

¼ TL Salz

1 Ei(er)

25 ml Wasser

etwas Öl (Mohn- oder Sonnenblumenöl), zum Braten

100 g Mohn

100 ml Öl (Mohn- oder Sonnenblumenöl)

etwas Saft, (Pekmez --Traubendicksaft, bekommt man in einem türkischen Laden)

## ZUBEREITUNG

Für die Füllung die Mohnsamen in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie dunkel werden. Im Mörser zu einer dicken Paste zerstoßen. Das Öl unterrühren.

Beide Mehlsorten in eine Schüssel sieben. Das Salz darüber streuen. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und das Ei und das Wasser hineingeben. Von der Mitte her zu einem glatten, geschmeidigen Teig rühren. In zwei Portionen teilen und auf einem bemehlten Brett 20 Minuten ruhen lassen. Dann so dünn wie möglich ausrollen. Auf jedes Teigstück die Hälfte der Mohnmasse streichen, dabei einen Rand von gut einem cm frei lassen. Die Teigstücke zur Mitte hin falten.

Dann das Gleiche noch einmal, so dass man ein Päckchen erhält. (Frühlingsrollenartig)

Die Ränder fest verschließen.

In Mohn- oder Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1 Minute braten. Wenden und die erste Seite eine weitere Minute braten. Das Gebäck sollte eher goldgelb als braun sein.

In einen Topf mit Deckel legen und 5 Minuten stehen lassen. Mit Pekmez oder Honig übergossen servieren.

Pekmez (Traubendicksaft, bekommt man in einen türkischen Laden.

10.1.03 Nora CK

Waldviertler Mohnauflauf mit Marillen 4 Ei

Zutaten für 6 Portionen

200 g Brot (Milchbrot, Striezel)

200 g Milch

1 EL Rum

90 g Butter

1 TL Vanillezucker

70 g Zucker

100 g Mohn (Waldviertler Graumohn), gemahlen

4 Ei(er)

40 g Walnüsse, geriebene

Zimt

Salz

Für die Sauce:

250 g Aprikose(n) (Marillen), vollreif!

125 ml Wasser

120 g Zucker

#### ZUBEREITUNG

Milch und Rum einmal aufwallen und darin Mohn einkochen. Auskühlen lassen. Inzwischen das Milchbrot zu feinen Bröseln reiben. Butter bei Zimmertemperatur mit Vanillezucker, der Hälfte des Kristallzuckers, Zimt, einer Prise Salz und Eidotter cremig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen. Nun die Mohnmasse mit der Buttermasse vermischen und den Schnee die geriebenen Walnüsse und die Brösel unterheben. Kleine Förmchen mit Butter ausfetten und mit Zucker austreuen. Darin die Mohnmasse bis 3 cm unter den Rand füllen. Die Förmchen in ein Wasserbad stellen und im Rohr bei ca. 200 Grad Unterhitze backen. Für die Marillensauce die vollreifen Marillen mit Wasser und Zucker einmal aufkochen. Kurz mixen und durch ein feines Sieb seihen. Mit etwas Zitronensaft und Marillenbrand abschmecken. Den Mohnauflauf aus den Formen stürzen und mit Marillensauce und dünne frische Marillenspalten servieren.

Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

17.9.03 Suppentopf CK

Germknödel mit Powidl

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

30 g Hefe (Germ)

500 g Mehl

Salz

70 g Zucker

70 g Butter

¼ Liter Milch, lauwarm

1 Ei(er), davon das Eigelb

1 Ei(er)

Zitrone(n) - Schale gerieben

1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

300 g Pflaumenmus (Powidl)

1 EL Rum

150 g Mohn, gemahlen

Puderzucker, zum Bestreuen

100 g Butter

## ZUBEREITUNG

Ein Dampfl (Hefestück) aus etwas Mehl mit Zucker und Hefe, in lauwarmer Milch rühren, machen und zum Aufgehen zur Seite stellen.

Hefeteig zubereiten: Alle Zutaten mit dem Dampfl vermischen und gut verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Tuch bedeckt gehen lassen (oder im Weidling, bedeckt gehen lassen).

Powidl (Pflaumenmus) mit Rum vermengen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen, mit der Hand flachdrücken, einen Kaffeelöffel Powidl in die Mitte setzen, die Ränder hochziehen, zu einem Knödel formen, nochmals auf einem bemehlten Brett aufgehen lassen. In Dampf (auf einem befetteten Sieb), oder Dampfgaren, etwa 12 Minuten garen. Mit heißer Butter übergießen, mit Mohn und Zucker bestreuen, sofort servieren. (Sonst fallen sie zusammen und werden speckig ; -))

Tipp: Man kann die Knödel auch im Wasser kochen, sie gehen nur nicht so schön auf wie über Dampf gegarte.

Unbedingt abdecken! Langsam köcheln lassen.

Weidling: große Plastikschüssel mit Griffen

27.5.03 Nora

CK



## Waldviertler Mohnzelten 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl, glattes  
300 g Kartoffeln, gekocht , passierte  
250 g Butter  
2 Ei(er)  
2 EL Sahne, (Rahm)  
Salz  
etwas Natron  
Für die Füllung:  
200 g Mohn, gerieben  
150 g Zucker oder Honig  
100 g Butter  
Vanillezucker  
Zimt  
Rum

### ZUBEREITUNG

Mehl, Erdäpfel, Butter, Eier, Rahm, Salz und Natron zu einem Teig verkneten, in gleich große Stücke teilen und etwas flachdrücken. Dann die Fülle auf die Stücke verteilen, danach Knödel formen und auf dem befetteten Blech flachdrücken.

Mit der Gabel mehrmals einstechen und bei 200° Celsius zirka 15 Minuten backen.

Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

13.9.03 Suppentopf CK

## Waldviertler Zwetschgenknödel 3 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

250 g Quark (Topfen), mager  
150 g Mehl  
60 g Butter, schaumig rühren  
3 Ei(er), davon das Eigelb  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Zitrone(n) - Schale  
Mohn, gemahlen  
Butter  
Puderzucker  
Pflaumen (Zwetschgen)

### ZUBEREITUNG

Die Butter, schaumig rühren mit dem Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale vermischen, die übrigen Zutaten darunter mengen und gut verkneten.

In eine Klarsichtfolie wickeln und im KS etwa 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig zu einer Rolle formen, aus dieser etwa 1,5 cm Stücke schneiden, diese zu kleinen Fladen drücken und mit einer entsteinten Zwetschke, in der evt. ein Würfelzucker steckt belegen, gut zudrücken und zu einen Knödel formen. Gut in der Handfläche rollen lassen und in leicht wallendem Wasser etwa 12/14 min. kochen lassen.

Gut abgetropft auf einen Teller mit gemahlenem Mohn, flüssiger Butter und Staubzucker servieren.

Wer keinen Mohn will oder hat, kann es auch mit Butterbröseln servieren.

Tipp: Der Teig eignet sich für jede Art von Obstknödeln.

20.2.04 Nora CK

zusammen gestellt . 02.08.2004 . [aschra@t-online.de](mailto:aschra@t-online.de)

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) 16.02.2006