

Mohnback

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

60,0 ml Milch
25,0 g Butter
125 g gemahlener Mohn
50,0 g Zucker
1,0 Ei

(Angaben für 1 Kuchen)



Mohnback gibt es als Fertigprodukt zu kaufen und erscheint als Zutat in vielen Kuchenrezepten. Eine solche Masse kann man aber sehr schnell selbst zubereiten. Sie schmeckt besser und enthält keine Konservierungsstoffe. Wer ein Mühle hat, mit der man Mohn mahlen kann, sollte ganzen Mohn bevozugen und frisch mahlen, dann ist der Geschmack noch intensiver. Häufig kommt der Mohn, den man im Handel erhält, aus der Türkei, es gibt aber auch welchen aus Österreich, was ja fast regional ist.

Zubereitung

Die Milch erhitzen, die Butter darin schmelzen und den Mohn und Zucker einrühren. Nachdem die Masse ein wenig abgekühlt ist, das Ei untermengen.