

## ZUTATEN

### KUCHEN

200g weiche Butter  
200g Zucker  
4 Eier  
150ml Joghurt  
1/2 Zitrone  
180g Blaumohn  
180g Mehl  
50g Speisestärke  
1 Pkg. Backpulver  
Prise Salz

### CREME

1.000ml Sahne  
5 Pkg. Sahnesteif  
80g Puderzucker  
1/2 TL Vanilleextrakt  
Prise Salz

### TOPPING

50g Pistazienkerne  
300g Marzipan  
1 EL Blaumohn  
Optional: Essbares Blattgold

## MOHN CREME SCHNITTEN MIT MARZIPAN

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

2. Für den Mohnkuchen weiche Butter mit Zucker schaumig aufschlagen. Nach und nach Eier zugeben und anschließend Joghurt, sowie den Saft der halben Zitrone unterrühren. Blaumohn unterheben. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und der Prise Salz vermischen und ebenfalls zum Teig geben. Alles kurz zu einen homogenen Teig verrühren und in ein kleines, mit Backpapier ausgelegtes 30cm x 20cm Blech gießen. Alternativ kann der Kuchen auch auf einem normalen Blech gebacken werden, sofern ein Backrahmen in beschriebenen Maßen um den Teig gesetzt wird. Für ein ganzes Blech Kuchen das Rezept verdoppeln!

3. Kuchen für zunächst 15 Minuten backen. Anschließend ein Stück Alufolie auf den Kuchen legen und weitere 15 Minuten backen. So gart der Boden weiterhin durch, ohne dass die Oberfläche verbrennt. Anschließend komplett auskühlen lassen und im kühlen Zustand einmal horizontal durchschneiden

4. Für die Creme die Sahne zusammen mit Sahnesteif, Puderzucker und der Prise Salz bei mittlerer Stufe steif schlagen. Durch das langsamere Schlagen sind die eingeschlagenen Luftblasen kleiner und machen die Sahne am Ende fester und stabiler. Sobald die Sahne steif geschlagen ist, ca. 6 EL abheben und für die Deko später Beiseite stellen

5. Die erste Hälfte des Mohnkuchens mit einer Hälfte der Sahne bestreichen. Glatt streichen und die zweite Mohnenebene darauf setzen. Restliche Sahne darauf verteilen und glatt streichen

6. Für das Pistazienmarzipan 40g Pistazienkerne in einem Mörser zu feinem Puder zerstoßen. Alternativ können die Kerne auch in einen Gefrierbeutel gefüllt und anschließend mit einem Nudelholz klein gerieben werden. Marzipan mit dem Pistazienmehl vermischen und gut durchkneten. Marzipan zu einer länglichen Rolle rollen, zwischen zwei Backpapierstücke legen und auf die Größe des Kuchens ausrollen. Auf den Kuchen legen, leicht festdrücken. Tipp: Eng mit einem Backrahmen umrandet, hält der Kuchen beim Durchkühlen seine Form besser

7. Für die Dekoration die abgehobene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in gleichmäßigen Abständen Tupfer auf das Marzipan setzen. Mit Mohn und den restlichen 10g Pistazienkernen bestreuen und für das Gewisse Extra essbares Blattgold auf die Tupfer setzen. Kühl stellen und erst kurz vor dem Genießen aus dem Kühlschrank holen

8. Tipp beim Anschnitt: Mit einem sehr scharfen Messe vorsichtig von oben nach unten in kleinen Bewegungen schneiden. So drückt sich die Sahne nicht zu stark an den Seiten heraus

REZEPT FÜR: 30CM X 20CM FORM  
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 30 MIN)

