



Rezept des Monats Dezember

Im Dezember geht es mit großen Schritten auf Weihnachten zu. Auch in diesem Monat gibt es Geburtstagskinder. Dieser Mohnkuchen ist ein Supergeschenk.

Meine Empfehlung in diesem Monat:

Weihnachtlicher Mohnkuchen

Du findest mich unter:

T: 01703818563

E: praxis@sabia-vita.de

W: <https://www.sabiavita-shop.de/rezept-des-monats/>

Weihnachtlicher Mohnkuchen

Zutaten für eine 28 cm Springform.

Mohnmasse

- 500 g gemahlener Mohn
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 400 ml Kokosmilch
- 100 g Tapioka
- 50 g fein gemahlene Mandeln



Alle diese Zutaten werden unter ständigem Rühren aufgekocht und auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen gelassen zum Quellen. Die Masse immer wieder zwischendurch umrühren.

Boden und Decke

- 4-5 Eier, je nach Größe
- 200 g Zucker oder ein Zuckerersatz
- Saft einer mittleren Zitrone
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter und
- 140 g Kakaobutter schmelzen und abkühlen
- 1,5 PK Backpulver oder einen Ersatz

Diese Zutaten werden zu einem geschmeidigen Teig verrührt. Hiervon nimmst Du ein wenig mehr als die Hälfte für den Boden beiseite.

Für die **Decke** (der etwas kleinere Teil) gibst Du hinzu:

- 2 TL Plätzchengewürzpulver nach Hildegard von Bingen
- 2 TL gemahlener Zimt

Dem **Boden** fügst Du nun 30 g Kakao zu und rührst alles noch einmal gut durch.



Kurzanleitung:

Die Form mit dem Butterpapier fetten und mit gemahlenden Mandeln bemehlen.

Jetzt kommt der Boden darauf.

Du kannst mit einem Löffel kleine Häufchen machen und den Teig dann mit leicht feuchten Händen verbinden und glätten.

Darauf verteilst Du gleichmäßig die Mohnmasse.

Auf diese kommt nun der helle Teig. Hier machst Du es genauso.

Erst werden kleine Häufchen über die gesamte Mohnmasse gegeben und mit den Resten schließt Du die freien Stellen bis zum Rand.

Für die Dekoration nimmst Du 46 ganze, geschälte Mandeln

Den Ofen auf 200 ° C vorheizen

Wenn die Temperatur erreicht ist, stellst Du 180 ° C ein

Der Kuchen wird auf der mittleren Schiene mit Ober- und Unterhitze 50 Minuten gebacken.

Bitte lass ihn gut auskühlen.

Wer mag, kann ihn noch mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Kuchen ist zwar etwas aufwendiger, die Arbeit aber allemal wert.

Viel Freude beim Nachbacken.

