

104 Jogurt-Mohn-Schnitten

Ein einfacher Becherkuchen mit Mohn – typisch österreichisch!

ZUTATEN

(für 12–14 Schnitten)

1 Becher Jogurt

1 Becher Staubzucker

1 Becher Mehl

2 Becher geriebenen

Mohn

½ Becher Öl

2 Eier

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

Belag

10 dag Himbeermarmelade

10 dag weiße (oder dunkle) Schokolade erweicht und ganz glatt gerührt (Wenn sie fest ist, gib etwas Butter dazu!)

ZUBEREITUNG

- Backblech mit Backtrennpapier belegen.
- Rohr vorheizen auf 190 °C.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Eier trennen (du brauchst eine größere und eine kleinere Rührschüssel).
- Einen steifen Schnee schlagen (kleinere Schüssel).
- Halbe Zuckermenge löffelweise in den steifen Schnee einschlagen.
- Dotter, andere Zuckerhälfte, Vanillezucker und Jogurt schaumig rühren.
- Öl langsam in die Dottermasse einrühren.
- Schnee und Mehl abwechselnd einheben.
- Masse fingerdick auf das Backtrennpapier streichen.
- Ca. 15 Min. bei 190 °C backen.
- Schokolade erweichen.
- Himbeermarmelade auf den Teig streichen und mit der erweichten Schokolade ein Gitter darauf spritzen.

Gabriela Swoboda-Asmera



ARBEITSGERÄTE

- 1 Blech mit Backtrennpapier ausgelegt
- 1 Waage
- 5 Auswiegетeller
- 1 Handrührgerät mit Knethaken
- 2 Rührschüsseln (eine größere und eine kleinere)
- 1 Teigkarte
- 1 Tafelmesser
- 1 Esslöffel
- 1 Sieb
- 1 Topf für das Wasserbad
- 1 Schüssel
- 1 Esslöffel
- 1 Tiefkühlsackerl zum Spritzen der Schokolade
- 1 Tortenpapier
- 1 Platte zum Anrichten

Zubereitungszeit: 65 Minuten

! TIPP

Das Rezept kann statt mit Mohn auch mit Kokos gemacht werden. (Am besten schmeckt dazu Orangenmarmelade!)

Wie wird das Gitter gespritzt?

Nimm ein kleines Tiefkühlsackerl. Fülle die flüssige Schokolade ein. Falte die Einfüllöffnung zusammen, damit die Schokolade nicht herausrinnt. Mache vorne bei einer Ecke mit der Schere einen Schnitt. Mit etwas Druck fließt die Schokolade dann so, wie du möchtest, heraus.