

Mohnschnitten

**Damit kommen Mohnliebhaber voll auf ihre Kosten.
Die Mohnschnitten behalten ihre Saftigkeit extra lange und
könnten theoretisch, wenn die Versuchung nicht immer siegen würde,
auch noch Tage später genossen werden.**

Zutaten

für eine Form
von 23 × 23 cm

150g Butter
100g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Rum
1 Msp. Zimt
6 Eigelb
6 Eiweiss
1 Prise Salz
60g Mohnsamen
180g Mandeln, gemahlen
2 EL Mehl

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 35 Minuten backen

- 1** Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Rum und Zimt schaumig rühren. Eigelbe nach und nach zur Zucker-Butter-Masse rühren.
- 2** Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. Mohn, Mandeln und Mehl mischen. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Masse heben. Teig in die ausgebutterte Form füllen.
- 3** Im auf 170°C vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen.

Tipp

Die Mohnschnitten können auch mit gemahlenem Mohn zubereitet werden.

