Rezept

# Mohn-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Mohn-Schoko-Kuchen, am 08.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **50 g** | dunkle Schokolade (60 % Kakaoanteil) |
| **100 g** | gemahlene Mandeln |
| **1** | Bio-Orange |
| **80 g** | Zucker |
| **100 g** | Puderzucker |
| | Salz |
| | Butter für die Form |
| **200 g** | gemahlener Mohn |
| **1** | Bio-Zitrone |
| **5** | Eier |
| **250 g** | weiche Butter |
| **1 Pck.** | Bourbon-Vanillezucker |
| **2 EL** | Rum (ersatzweise frisch gepresster Zitronensaft) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade mit der Küchenreibe oder in der Küchenmaschine reiben (das geht am besten, wenn sie kalt ist). Mit dem Mohn und den Mandeln mischen.

2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Form mit Butter fetten, den Boden mit Backpapier auslegen. Die Zitrone und die Orange waschen und trocken reiben. Die Schale jeweils fein abreiben. Die Eier trennen, die Eiweiße mit dem Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen.

3. Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker, der Zitronen- und Orangenschale und 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eigelbe eins nach dem anderen dazugeben und gut unterrühren. Den Eischnee unter die Buttercreme heben. Zuletzt die Mohn-Mandel-Mischung und den Rum unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 140°) 30 Min. backen.