



Eierlikör-Mohn-Kuchen

Die einfachsten Kuchen sind meistens die Leckersten. Für meinen Eierlikör-Mohn-Kuchen habe ich einen schnellen Biskuitboden gebacken und diesen reichlich mit einer leckeren Schicht aus Eierlikör und Mohn bestrichen. Damit auch etwas Gesundes auf dem Kuchen liegt, habe ich ihn mit frischen Erdbeeren und roher Bio-Schokolade verziert.

ZUTATEN

Biskuitboden

150g Weizenmehl glatt
75g Butter (zimmerwarm)
75g Staubzucker
2 Eier
Mark einer Vanilleschote
1 TL Backpulver
1 TL Natron
4-5 EL Toni's Eierlikör
Prise Salz

Mohnfüllung

200g Mohn (gerieben)
75g Butter
100ml Milch
150ml Toni's Eierlikör
1 Eidotter
50g Zucker
2-3 EL gepopptes Quinoa

ZUBEREITUNG

Biskuitboden

- Die Butter mit Staubzucker, Vanillemark und einer Prise Salz schaumig-weiß schlagen. Danach die beiden Eier sowie den Eierlikör untermixen.
- Mit einem Holzlöffel Mehl und Backpulver einarbeiten. Der Teig sollte zäh vom Holzlöffel reißen. Bei Bedarf einfach noch etwas Eierlikör zugeben.
- Den Teig in eine gefettete Obstbodenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C Umluft für etwa 20-25 Minuten backen.

Mohnfüllung

- Butter, Milch, Eierlikör, Zucker und Eidotter in einem Topf auf ca. 80°C erhitzen und mit dem Schneebesen leicht anschlagen.
- Danach Mohn sowie das gepoppte Quinoa gründlich einrühren und auskühlen lassen. Anschließend auf dem Kuchen verteilen und fantasievoll verzieren.