Kuchen Backen Rezepte

Tschechischer Mohnkuchen - Cokoladovy Makovec

Anzahl: 1 - 25 cm Form
Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Mohn, Schokolade, International

---

100 g	Dunkle Schokolade	100 g	Maisstärke
100 g	Butter		-Maizena
300 g	Mohnkörner		Slivovice
300 ml	Rotwein		-Plümliwasser
8	Eiweiße		-oder Kirsch
80 g	Kristallzucker	1 Prise	Salz
100 g	Puderzucker		

Schokolade mit etwas Slivovice schmelzen. Butter dazumischen, auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Inzwischen Mohnkörner mahlen (oder frisch gemahlen kaufen), mit Rotwein begießen und stehen lassen, bis der Wein aufgesogen ist (ca. eine halbe Stunde).

Das Eiweiß mit dem Salz zu sehr festem Schnee schlagen und den Kristallzucker nach und nach darunterrühren.

Puderzucker und Maisstärke sowie alle übrigen Zutaten vorsichtig mischen. In der Springform bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Der Makovec soll noch sehr feucht sein und fällt beim Auskühlen etwas in sich zusammen. Kalt kann er mit Schokoladenglasur überzogen werden.

Tipp: Wenn es gelingt, ihn ein oder zwei Tage zu verstecken, wird er noch besser.