

Cognac Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Mohn
Schokolade
Eiweiss

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

* NACH EINEM REZEPT VON
-- Silvia Kraus und das
-- Stamitz-Quartett Prag
-- MM von Rene Gagnaux

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 daruntermischen.

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. Wenn es gelingt, ihn ein oder zwei Tage zu versetzen, wird er noch besser...

(*) sprich: tschokoladowi makowetz.