

## Mohn-Steusel-Schnecken

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Mohn

250 g Zucker  
1 pk Vanillinzucker  
8 Eigelbe  
8 Eiweiß  
1 pn Salz  
75 g ger. Vollmilch-Kuvertüre  
300 g Butter oder Margarine  
300 g Mohn-Back  
150 g Weizenmehl  
150 g Speisestärke  
1 ts Backpulver  
150 g Kuvertüre für die Glasur

\* Quelle

- Videotext  
- ARD/ZDF

\* Erfasst von

- Frank Dingler  
- 29.10.1998

Butter oder Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach unterrühren.

Mohn, Kuvertüre und das mit Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Eiweiße und Salz steifschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Masse in eine gefettete Kranzform füllen und auf der 1. Schiene von unten 60 Minuten backen (Strom 180 °C, Gas 2 - 3, Umluft 160 °C).

Den ausgekühlten Mohnkranz mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen.