

Mohnkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Gebäck

Mohn

Österreich.

Kalt

Plunderteig

Fondant

Mohn

Einen Plunderteig etwa 20 cm breit ausrollen, mit Mohnfülle (cf.) bestreichen, aufrollen und in etwa 5 cm breite Streifen schneiden. In der Mitte quer mit einem Kochlöffelstiel fest eindrücken (die Seitenteile gehen dadurch auf!). Backen, dann aprikotieren, dünn mit Fondant (cf.) glasieren, in die Mitte etwas ungeriebenen Mohn streuen. Statt Fondant kann man im Haushalt folgende Glasur verwenden: 200g Puderzucker oder Staubzucker, etwas Zitronensaft und 2 EL Wasser werden gerührt und etwas erwärmt. Die Konsistenz wird mit Flüssigkeit oder Zucker korrigiert. Das aprikotierte, überkühlte Gebäck leicht und ganz dünn mit dieser Glasur bestreichen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.538