

## Mohnstrudel #5456

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

Gebaeck

Schokolade

4 sm Eier  
1 Eiweiß  
50 g Mehl  
75 g Stärkepulver  
Salz  
70 g Zucker

\* Füllung:

1/4 l Milch  
Salz  
1 Eigelb  
1 pk Vanillezucker  
40 g Zucker  
35 g Vanillepuddingpulver  
1/8 l süße Sahne

\* Überzug:

200 g Kuvertüre  
200 g Schokoladenfettglasur

2 Eier trennen. Die 3 Eiweiß zusammen beiseite stellen. Eigelb mit 2 ganzen Eiern, Mehl, Stärkepulver und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen vom Handrührgerät 10 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse nicht mehr zäh ist. Aus Eiweiß und Zucker einen kompakten Schnee schlagen und mit einem Holzspatel unter die Eigelbmasse heben. Ein Backblech mit Backtrennpapier (oder Alufolie) belegen. Mit einem Spritzbeutel (größte Lochtülle) 24 Halbkugeln (ca. 4 cm Durchmesser) auf das Papier spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Gas: 3) auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Nach dem Backen das Papier mit den Halbkugeln vom Backblech ziehen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit aus Milch, Salz, Eigelb, Vanillezucker, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre und die Fettglasurmasse würfeln, im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Halbkugeln vom Papier abziehen und mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Die Hälfte der Halbkugeln auf einer Haushaltsreibe leicht abreiben, um dadurch die Standflächen zu schaffen. Die Halbkugeln nebeneinander mit den Öffnungen nach oben auf die mit Alufolie belegte Arbeitsfläche setzen. Vanillepudding durch ein Sieb streichen. Sahne steif schlagen, unter den Pudding heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und in die Vertiefungen spritzen. Die Oberteile auf die Unterteile setzen. Die Mohnköpfe 15 Minuten kühl stellen. Die Mohnköpfe zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und mit der Oberfläche nach unten in die

aufgelöste Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

\*Quelle: Essen & Trinken 2/80 Erfasst von Sylvia Mancini