

Professional

Tiroler Mohnkranz

Kuchen & Gebäck

Kuchen



Zubereitung  **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit:** 70 min. 

Für den Mohn Teig die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit Rum mischen und darin mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend fein mahlen. (Alternativ gemahlene Walnüsse rösten.)

Den Backofen auf 170 Grad C vorheizen. Die Form fetten und mit Semmelbröseln gründlich austreuen. Die weiche Butter mit 180 g Zucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eidotter nacheinander unter die Buttermasse rühren. Die Eiklar mit dem übrigen Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit Rosinen samt Rum, Mohn, Walnüssen, Mehl und Backpulver unter die Buttermasse rühren, den übrigen Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und verstreichen, den Kuchen im Ofen (unten) etwa 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren den Mohnkranz mit Staub- und Vanillezucker bestreuen.

Zutaten

(1 Kranzform – 24 bis 26 Zentimeter Durchmesser)

****ZUTATEN****

Für den Mohn Teig

100 g Rosinen

40 ml Rum

200 g Walnusskerne

200 g weiche Butter

200 g Zucker

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

7 Eier

250 g gemahlener Mohn

30 g Weizenmehl (Type 405)

1/2 TL Backpulver

Fett und Semmelbrösel für die Form

je 1 EL Staubzucker und Vanillezucker zum Bestäuben