

## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 12.06.2020

Himbeer-Mohn-Traum

Für 14 Stück

### Zutaten:

#### Für den Mohnboden:

4 Eier  
120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 EL heißes Wasser  
125 g Mehl (Type 405)  
2 TL Backpulver  
125 g gemahlener Blaumohn (kein Fertigmix)  
1 Prise Salz

#### Für den Belag:

500 g frische Himbeeren  
4 EL Zucker  
2 EL Zitronensaft  
4 gestr. EL Sofortgelatine  
500 ml Sahne  
2 Pck. Sahnesteif  
1 Pck. Vanillezucker

#### Für die Deko:

frische Himbeeren und Minze



### Zubereitung:

1. Für den Mohnboden den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen. Eine Backform (Ø 24cm) einfetten. Die Eier trennen.
2. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig rühren. Mehl sieben und mit dem Backpulver und dem Mohn unter die schaumige Masse rühren.
3. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unter die Mohnmasse heben.
4. Teig gleichmäßig in die vorbereitete Backform streichen und im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.
5. Für den Belag Himbeeren mit Zucker, Zitronensaft und Sofortgelatine kurz aufkochen, dann pürieren und abkühlen lassen.
6. Das Himbeerpüree auf den Mohnboden geben und für eine Stunde in den Kühlschrank geben.
7. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und gleichmäßig auf den mit Himbeerpüree bestrichenen Mohnboden streichen.
8. Den Himbeer-Mohn-Traum mit frischen Himbeeren und Minze dekorieren und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Pro Stück: Kcal: 272, KJ: 1143, E: 7 g, F: 17 g, KH: 22 g;