

Weihnachtsmohnkuchen mit Buttercreme

Mohnteig

Zutaten

250 g Butter, 200 g Zucker, 5 Eier, 350 g Mehl,
1 P Mohnback, 200 g Milch, 60 g Marzipan,
1 P Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten 1 Minute / Stufe 4 verrühren.
Mit dem Spatel Teigreste vom Rand lösen und
noch einmal 1 Minute / Stufe 6 verrühren.
Den Teig in eine gefettete Springform gießen
und gleichmäßig verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad
30 – 40 Minuten backen. Stäbchenprobe!
Den Kuchen etwas abkühlen lassen,
aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

Buttercreme

Zutaten

750 g Milch, 2 P Vanillepuddingpulver, 50 g Zucker,
20 g Vanillezucker, 300 g Butter,

Zubereitung

Alle Zutaten ausser Butter 3 Sekunden / Stufe 5 verrühren.
Alles mit dem Spatel nach unten schieben.
Jetzt 9 Minuten / 100 Grad / Stufe 3 kochen.
Pudding in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken
und auf Zimmertemperatur abkühlen. Die Butter (Zimmertemperatur) für 5 Minuten /
Linkslauf / Stufe 3 aufschlagen. Dann Linkslauf abstellen und auf Stufe 3 stellen. Den
Pudding esslöffelweise unterrühren.

Dekoration

Zutaten

Marmelade (Kirsch, Aprikose, Hagebutte....)
Spekulatius, Zimtsterne, Schokosticks

Fertigstellung

Den Mohnkuchen einmal quer teilen, einen Boden auf eine Tortenplatte setzen und
einen Tortenring herum stellen. Mit etwas Marmelade und Buttercreme bestreichen.
Den zweiten Boden aufsetzen und ebenfalls mit Marmelade und Buttercreme
bestreichen. Den Tortenring vorsichtig entfernen und den Kuchenrand ebenfalls mit
Buttercreme bestreichen. Spekulatius an den Rand „kleben“. Den Kuchen mit
Sternen und Schokosticks (Kerzen) dekorieren.



