

Mohn-Karamellcreme-Kuchen

Das Rezept von dem Mohn-Karamell-Kuchen ist einfach und schnell in der Zubereitung, und deshalb auch für Backanfänger geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Boden

1 Tasse	Mehl
1 Tasse	Mohn
0.75 Tassen	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Tasse	Öl
3 Stk.	Eigelbe
1 TL	Backpulver
3 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz

Für die Creme

1 Packung	Paradies Creme (Karamell)
400 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Haselnusskrokant
---------------	------------------

Zubereitung

1. Für den **Mohn-Karamell-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß beträgt ein Fassungsvermögen von ca. 200ml.
2. Dann das Mehl (gesiebt), den Mohn, den Zucker, das Öl, das Ei, die Eigelbe und das Backpulver in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.
4. Diesen nun nach und nach unter den Mohn-Teig heben.
5. Die Masse anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Für die Creme das Schlagobers steif schlagen und dabei das Paradiescreme-Pulver einrieseln lassen. Die Creme nur so lange schlagen bis sie einen festen Stand hat.
7. Hinterher die Creme in die Form geben, glatt streichen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.
8. Letztendlich und auch erst kurz vor dem Servieren den Kuchen beliebig mit dem Haselnusskrokant dekorieren.

Tipp

Der Mohn-Karamellcreme-Kuchen schmeckt natürlich auch mit einer Paradies-Vanillecreme