

Kirschmohnschnitten aus dem großen Ofenzauberer von Pampered Chef



Abbildung 1 Rezeptidee und Bild von Silvia Maier

Zutaten:

- 130 g Mohnsaat
 - 200 g Milch
- 350 g weiche Butter
 - 250 g Zucker
- 1EL selbstg. Vanillezucker oder 2 Päckchen
 - 6 Eier zimmerwarm
- 1Glas Schattenmorellen abgetropft
 - 200 g Mehl
 - 3TL Backpulver
 - 100 g gem. Mandeln
 - 1EL Amaretto
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

- Mohn im TM 30 Sek / Stufe 9 mahlen und umfüllen.

- Milch in den Mixtopf 100 Grad/2,5 Min /Stufe 1 erhitzen, den Mohn dann dazu 100 Grad/2,5 Min/ Stufe 2/Linkslauf ohne Messbecher einkochen umfüllen und den Topf ausspülen.
 - Rühraufsatz einsetzen!!!
- Butter in den Mixtopf 37 Grad/2 Min/Stufe 2 erwärmen, den Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazu 8 Min/Stufe 2,5 /cremig rühren. Nun 3 Min/ Stufe 2iterrühren und alle 30 Sek. durch die obere Öffnung ein Ei dazu geben.
 - Jetzt Mehl, Backpulver , Mandeln und die Mohnmasse dazu 20 Sek/Stufe 2 unterrühren.
 - Den Ofenzauberer gut einfetten, den Teig darauf verstreichen und mit den abgetropften Kirschen belegen.
- Ab damit in den vorgeheizten Backofen O/U Hitze/Rost/unterste Schiene 200 Grad 30 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen backt anders.
 - Nach dem auskühlen mit Puderzucker bestäuben.