

Desserts

Mohnküsse

Zutaten (für ca. 30 Stück):

125 g Mohn
150 g SweetFamily Brauner Zucker
200 g gehackte Mandeln
180 g Buchweizenmehl
125 ml Milch
¼ TL gemahlener Zimt
1 Msp. Gemahlener Kardamom
1 Pck. Vanillezucker
75-100 g weiße Kuvertüre
2 Eier
1 Eigelb
Ca. 30 Oblaten (ca. 5 cm Durchmesser)



136



60

Zubereitung

Mohn mahlen. Milch, 100 g Zucker und Vanillezucker aufkochen. Mohn zufügen und ca. 4 Minuten unter Rühren kochen. Abkühlen lassen. Eier, Eigelb, restlichen Zucker und Gewürze schaumig rühren. Mohn unterrühren. Gehackte Mandeln und Mehl unterheben,

je ein gehäuften TL der Masse auf 1 Oblate setzen, auf mit Backpapier belegte Bleche geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15-20 Minuten backen.

Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Mohnküsse damit verzieren.

Zubereitungszeit: Ca. 60 Minuten

Nährwerte (pro Stück):

136 Kalorien, 569 kJ

3 g Eiweiß, 6,9 g Fett, 14,6 g Kohlenhydrate

