

MOHNKUCHEN IM GLAS MIT ZWETSCHKEN UND VANILLECREME



Zutaten für ca. 6 Portionen

Zutaten für den Mohnkuchen:

3 Eier
1 Becher Zucker
1/2 Becher Öl
1 Becher Sauerrahm oder Joghurt
1 Becher Mohn (gemahlen)
1 Becher Mehl
1 Pkg. Backpulver

Zutaten für die Creme:

250 g Topfen
150 g Vanille-Joghurt
120 g Mascarpone
45 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Stange echte Vanille (ausgekratzt)

2 Gläser Efko Zwetschken ungesüßt
Rum

für die Dekoration: Zimt, Vanille



Zubereitung

1) Mohnkuchen zubereiten: Eier und Zucker schaumig rühren. Öl und Sauerrahm bzw. Joghurt dazugeben und gut verrühren. Nun noch Mohn, Mehl und Backpulver kurz unterheben und auf ein kleines Backblech streichen. Für 30 min bei 170 Grad im Ofen backen und danach auskühlen lassen.

2) Für die Creme die Zutaten gut verrühren.

3) Mit einem Glas (ca. 8 cm Ø) aus dem Mohnkuchen Kreise ausstechen. Rest Mohnkuchen anderweitig verwenden oder zum Schluss auf die Kuchen bröseln.

4) Zwetschken vorbereiten: die Zwetschken der Länge nach in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 4 EL Rum vermischen.

5) Mohnkreise, Vanillecreme und Zwetschken im Wechsel in ca. 6 Gläser (ca. 10 cm Ø) schichten. Den Mohnkuchenkreis mit dem Saft der eingelegten Zwetschken beträufeln. Mit der Creme abschließen und mit Kuchenbrösel, Zwetschken, Zimt oder Vanille etc. verzieren.