



Bonne Maman®

Mirabellen-Mohn-Schnitten

Zutaten für (ca. 16 Stücke):

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl

100 g Zucker

200 g kalte Butter

Für den Belag:

1 Beutel (250 g) Mohn-Back

3 Eier (M)

100 g Bonne Maman Mirabellen-Konfitüre

500 g Schmand

80 g Zucker

30 g Vanillepuddingpulver

abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

Außerdem:

150 g Bonne Maman Mirabellen-Konfitüre



Zubereitung:

1. Mehl mit Zucker mischen. Butter in Stückchen darauf geben. Alles mit einem Messer durchhacken, bis trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf einem Stück Backpapier zu einem Quadrat von 25 x 25 cm ausrollen. Backpapier auf ein Backblech heben. Einen Backrahmen um den Teig setzen.
3. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mohn-Back mit 1 Ei und Mirabellen-Konfitüre verrühren. Auf dem Teig verstreichen. Schmand mit Zucker, restlichen Eiern, Vanillepuddingpulver und Zitronenschale verrühren. Dann auf der Mohnmasse verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Konfitüre auf dem Kuchen verstreichen. Kuchen in kleine Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten + Kühlzeit