

# Lauwarmer Mohnkuchen mit Apfelmus-Törtchen

**Für 4 Personen**

**Für das Apfelmus-Törtchen:**

5 Äpfel	1 Zitrone	80 g Gelierzucker
1 Vanillestange	Zucker, Puderzucker	

**Für den Mohnkuchen:**

100 g weiße Schokolade	4 Eier	150 g Puderzucker	200 g fein gemahlener Mohn
1 TL Vanillezucker	1 Msp. Zitronenabrieb	150 g Butter	
25 g Zucker			

**Für den Sauerrahm:**

4 EL Sauerrahm	50 g Zucker
----------------	-------------

Für die Apfelmustörtchen:

4 Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel mit der Hälfte des Saftes beträufeln. Alles mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Vanillestange längs halbieren und das Mark heraus schaben. Mark und Schote zu den Äpfeln geben und zugedeckt etwa 15 Minuten weich dünsten. Vanilleschote entfernen. Die Äpfel anschließend fein pürieren. Den übrigen Apfel waschen, trocken reiben und halbieren. Apfel entkernen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. Souffléförmchen (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln und mit etwas Zucker ausstreuen. Apfelscheiben auf die Förmchen verteilen. Jeweils etwas Apfelmus darauf verteilen. Die Förmchen etwa 1 Stunde leicht anfrieren. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Mohnkuchen:

Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb und Puderzucker über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Masse anschließend über einem kalten Wasserbad cremig dick schlagen. Flüssige Schokolade unter die Masse ziehen. Danach Mohn, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen aber nicht fest werden lassen. 4 Mini- Gugelhupfförmchen einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen. Eiweiß und 25 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmasse heben. Zuletzt die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Mohnmasse in die Förmchen geben und im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen. Gugelhupfe auf ein kaltes Backblech stürzen. Die Förmchen nicht entfernen. Gugelhupfe in der Form bei Zimmertemperatur aufbewahren. Vor dem Servieren kurz erwärmen.

Für den Sauerrahm:

Sauerrahm und Zucker schaumig schlagen. Die Apfelmustörtchen auf einen Teller stürzen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den warmen Mohnkuchen darauf setzen und mit Sauerrahm anrichten.

Tipp:

Nach Belieben kann unter den Sauerrahm noch 1 EL Rumrosinen gemischt werden.

Jörg Sackmann am 12. März 2013