

# BIO-MOHNKUCHEN IM GLAS MIT BIO-ERDBEERSORBET



**Sabrina und Manuel Mauerhofer** sind Bio-Konditormeister aus Leidenschaft. Sie betreiben in Söding die einzige 100%ige Bio-Konditorei in der Steiermark.

Bio ist für "Die Tortenkomponisten" eine Selbstverständlichkeit. Dieser private Bio-Anspruch setzt sich in ihrem Unternehmen konsequent durch. Ob in der Bio-Schaukonditorei, im Bio-Kaffeehaus, im Bio-Shop oder in der Bio-Kaffeerösterei, nachhaltiger Umgang mit den Lebensgrundlagen ist die Triebfeder der beiden Konditoren.

[www.dietortenkomponisten.at](http://www.dietortenkomponisten.at)

## ZUTATEN

### Bio-Mohnkuchen im Glas

- 4 Rexgläser a'250 g Füllmenge (Deckel, Gummis, Klammern)
- Bio-Butter, Bio-Mandelblättchen oder Bio-Bröseln für die Form
- 110 g Bio-Butter
- 35 g Bio-Staubzucker
- Schale von einer halben Bio-Zitrone
- 1 Bio-Vanilleschote
- Prise Salz
- 4 Bio-Eier
- 90 g Bio-Kristallzucker
- 135 g Bio-Mohn
- 90 g Bio-Haselnüsse

### Bio-Erdbeersorbet ohne Eismaschine

- 200 g tiefgekühlte Bio-Erdbeeren
- 100 g Bio-Schlagobers
- 100 g Bio-Läuterzucker (1 :1 Wasser mit Zucker)
- 1 Bio-Zitrone (Saft)

### Bio-Erdbeersauce

- 100 g Bio-Erdbeeren
- 10 g Bio-Staubzucker
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
- Frische Bio-Beeren und essbare Bio-Blüten

## ZUBEREITUNG

4 saubere und trockene Rexgläser mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mandelblättchen austreuen. Butter mit Staubzucker, Zitronenschale, Mark der Vanilleschote und einer Prise Salz schaumig rühren. Dotter nach und nach beimgen.

Eiweiß mit Kristallzucker zu einem cremigen Schnee schlagen.

Beide Massen leicht vermischen, Mohn und Nüsse unterheben (ev. Schokostückchen oder Rosinen beimgen).

Vorbereitete Gläser bis zur Hälfte voll füllen mit Gummi, Deckel und Klammern verschließen.

Die Gläser in einen großen Topf geben, diesen mit heißem Wasser bis zu 2/3 der Gläserhöhe befüllen. Die Kuchengläser ca. 90-120 Minuten leicht köcheln und anschließend im Wasserbad auskühlen lassen. Diese Kuchen sind ca. 6 Monate haltbar. Zum Servieren Gläser leicht erwärmen, dann können die Kuchen gestürzt werden.

Tiefgekühlte Erdbeeren mit einem Stab- oder Standmixer mixen, Obers langsam beimgen mit Läuterzucker und Zitronensaft abschmecken. Das Sorbet kurz vor dem Servieren im Tiefkühler nochmals frieren, damit das Erdbeer-Sorbet die richtige Konsistenz hat. Die Erdbeeren mit dem Staubzucker pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.

Mohnkuchen mit Erdbeersauce und frischen Beeren anrichten, Erdbeersorbet extra dazu reichen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen **Sabrina und Manuel Mauerhofer** und **Bio Ernte Steiermark**