

# Mohnschnitte mit Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Mohnschnitte:**

2 Birnen	5 Eier	80 g Butter
200 g Mohn	2 EL Marillenmarmelade	1 EL Rum
80 g Puderzucker	50 g Kristallzucker	1 Prise Salz

**Für die Vanillesauce:**

4 Eier	200 ml Sahne	200 ml Milch
80 g Zucker	1 Vanilleschote	Rum

**Für die Mohnschnitte:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe mit dem Staubzucker schaumig rühren.

Eiklar in einer separaten Schüssel anschlagen und mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker zu einem cremig steifen Schnee schlagen. Die Butter langsam schmelzen. Die Eigelb-Masse und den Eischnee vorsichtig vermischen und die geschmolzene Butter sowie den Mohn vorsichtig unterziehen. In eine ausgebutterte, kleine Backform geben.

Birnen abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf die Mohn-Masse legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ausbacken.

Marillenmarmelade mit etwas Rum erhitzen und glattrühren. Wenn der Kuchen aus dem Backofen kommt, damit einpinseln und eine rechteckige Schnitte ausschneiden oder rund ausstechen.

**Für die Vanillesauce:**

Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und in der Milch-Sahnmischung kurz mitkochen. Drei Eier trennen. Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Zucker vermischen und die Eimischung langsam in die Sahnemischung einrühren und zur Rose abziehen. Durch ein Sieb seihen und mit Rum abschmecken.

Mohnschnitte in einen tiefen Teller setzen, die Vanillesauce angießen und servieren.

Alexander Kumptner am 28. Mai 2020