

Veltheimer Mohnöl

Kochen und Essen

Veltheimer Mohnöl

David Brugger
Pfalz 25, 5106 Veltheim



Böhmischer Kleckerkuchen

	Für den Teig	
500 g 35 g ¼ l	Mehl Hefe lauwarme Milch	Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Diesen 'Ansatz' 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
80 g 70 g ½ TL 1 1	flüssige Butter Zucker Salz Zitrone, abgeriebene Schale Ei	Butter mit Zucker, Gewürz und Ei verrühren. Zum Vorteig geben und zu einem lockeren, gut formbaren Hefeteig schlagen. Zugedeckt nochmals 20-25 Minuten gehen lassen.
	Für den Belag	
500 g 60 g 180 g 2 30 g 2 cl	Quark Butter Zucker Eigelb Speisestärke Rum	Quark mit weicher Butter und der Hälfte des Zuckers glattrühren. Eigelb, Speisestärke und Rum darunterrühren.
2 250 g 100 g	Eiweiss gemahlener Mohn Zucker	Eiweiss zu Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den schnittfesten Eisschnee unter die Quarkmasse ziehen.
2 EL ¼ l	Paniermehl Milch	Mohn mit Zucker und Paniermehl mischen und mit kochender Milch übergießen. Durchrühren und nochmals kochen lassen.
200 g 50 g	Zwetschgenmus gehobelte, geröstete Mandeln (nach Belieben)	Teig auf einem gefetteten Blech auslegen. Abwechselnd beide Füllungen und das Zwetschenmus mit einem Teelöffel in Form kleiner Häufchen verteilen. Noch etwas gehen lassen und dann auf mittlerer Schiene etwa 20-25 Minuten backen. Nach Belieben mit den Mandeln bestreuen.

© Veltheimer Mohnöl

David und Daniela Brugger Ruffin

Pfalz 25 / 5106 Veltheim AG

www.veltheimer-mohnoeel.ch

mail@veltheimer-mohnoeel.ch