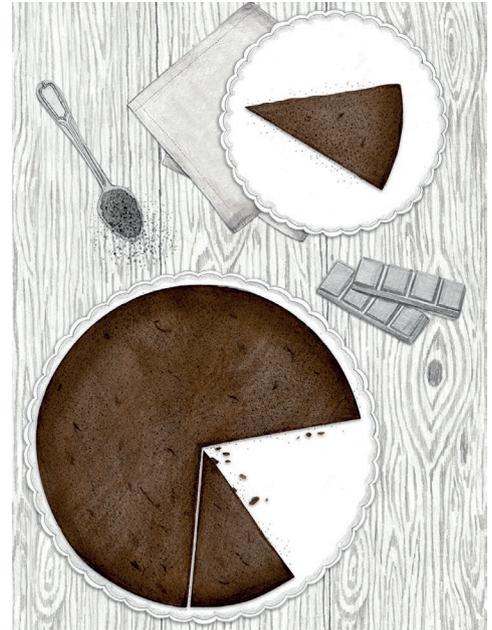


## Der schokoladigste Mohnkuchen

200 g Schokolade 60-70% Kakaoanteil  
 170 g Butter  
 150 g Kristallzucker  
 150 g Mohn  
 5 Eier  
 1 Prise Salz

Optional zum Anrichten:  
 250 g Schlagsahne  
 2 EL gemahlener Mohn

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)  
 Dauer: 30 min + 30 min Backzeit + 1 Stunde Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 190 ° Ober-Unterhitze vorheizen.  
 Die Kuchenform Ø 26 cm mit Butter ausstreichen oder mit Backpapier auskleiden.

Die Schokolade und die Butter in grobe Stücke schneiden und bei geringer Hitze über dem Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß und 1 EL Zucker mit dem Mixer einige Minuten lang steif schlagen. Dafür wische ich die Rührschüssel und die Mixstäbe vorher mit etwas Essig aus. Sobald es Fettrückstände gibt, wird das Eiweiß nicht steif.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Die abgekühlte Schokolade, den Mohn und das Salz unterrühren. Das steife Eiweiß vorsichtig unter den Schokoladenteig heben und nicht zuviel rühren.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen und für 27 bis 33 Minuten backen. Gegen Ende die Stäbchenprobe machen: bleibt kein Teig am Stäbchen kleben, ist der Kuchen fertig.

Den Kuchen abkühlen lassen. Er kann mit Puderzucker oder mit Kakao bestreut werden. Besonders gut schmeckt der Kuchen mit Schlagobers. Nach Belieben kann die Schlagsahne mit etwas Mohn bestreut werden.