

Weißer Mohnauflauf mit Kriecherlsauce und dunkler Schokoladensauce

Wirtin Martina Krenn von der "Wirtshausbrennerei Krenn" präsentiert ein herbstliches...



Mohnauflauf vom Landgasthof Peilsteinblick © Landgasthof Peilsteinblick

Infos

Herbstgericht

 01:40 h  Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Mohnauflauf:

Das Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Mohnöl mit weißer Schokolade unter Wasserdampf erwärmen. Eiklar mit Zucker steif schlagen. Dann alles rasch zusammenrühren, weißen Mohn unterheben und in gut gefettete kleine Auflaufformen füllen. 40 Minuten im Wasserbad bei 170 Grad Celsius backen und noch heiß herausstürzen.

Kriecherlsauce:

Alle Zutaten für die Kriecherlsauce gut verrühren und mit dem Mixer aufmixen.

Zutaten

Zutaten für den Mohnauflauf:

100 g Mohnöl
100 g weißer Mohn
6 Eier
100 g weiße Schokolade
50 g Staubzucker
50 g Kristallzucker

Zutaten für die Kriecherlsauce:

200 g Kriecherlmarmelade
6 Esslöffel Wasser
1/8 l Kriecherlnektar
0,2 cl Kriecherlbrand

Zutaten für die Schokoladensauce:

Schokoladensauce:

Für die Schokoladesauce die Kochschokolade mit Butter über Wasserdampf erwärmen.

300 g Kochschokolade
50 g Butter

Zutaten für 10 Portionen

Alles gemeinsam anrichten und genießen!

Profi-Tipp

Lesen Sie [HIER](#) mehr über das Kriecherl und erfahren Sie, wo Produkte der "gelben Perle" verkostet und erworben werden können.

Quellenangabe

Im [Wirtshausbrennerei Krenn](#) im Südlichen Waldviertel serviert Ihnen die Familie Krenn traditionelle Waldviertler Spezialitäten und die besten Edelbrände aus der hauseigenen Wirtshausbrennerei.