

KUCHEN UND MUFFINS

# Schichtdessert aus Mohnkipferln mit Vanille-Buttercreme

Dieses Dessert ist nichts, was man schnell zusammenrührt: Mohnkipferl bilden die Grundlage, dazu kommen Mascarponecreme und Vanille-Buttercreme, gekrönt von Eischnee.

**Menge: 12 Portionen** | **205,0 kcal** | **1,8 g verwertbare Kohlenhydrate** | **8,3 g Ballaststoffe** | **3,5 g Eiweiß**

ALLES, WAS DU BRAUCHST

## Zutaten

- 12 Kipferl, gebacken mit Fibriya Backwaren Ballaststoffmix, in Scheiben geschnitten und getrocknet
- 4 gehäufte Esslöffel Mohn

**Mohnbasis:**

- 4 Eigelb
- 80 g brauner Erythrit
- Vanillepulver
- 400 ml Mandelmilch
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- abgeriebene Schale von 2 Zitronen

**Mascarponecreme:**

- 200 ml Sahne
- Erythrit
- 200 g Mascarpone

**Buttercreme:**

- 600 ml Milch
- 50 g Erythrit
- 5 Eigelb
- 1 Packung Fibriya Puddingpulver Vanille
- 250 g Butter
- 4 gehäufte Esslöffel Erythrit-Puder

**Für die Oberfläche:**

- 4 Eiweiß
- Erythritsirup
- brauner Erythrit zum Karamellisieren

SCHRITT FÜR SCHRITT

## Zubereitung

1. Diese Woche habe ich Kipferl mit Fibriya Backwaren Ballaststoffmix gebacken. Nachdem ich sie in Scheiben geschnitten hatte, habe ich sie im Ofen getrocknet.

**1. Mohnbasis**

1. Ich habe 4 Eigelb mit 80 g braunem Erythrit und Vanillepulver verrührt.
2. Ich habe 4 dl Mandelmilch, 2 dl Sahne und 50 g Butter über dem Wasserbad erwärmt und anschließend die Eier-Zucker-Mischung dazugegeben. Auch die abgeriebene Schale von 2 Zitronen kam hinein.
3. Danach habe ich alles zusammen mit dem Mohn mit dem Stabmixer cremig püriert. Die Masse habe ich über die Kipferl gegossen, alles vermengt und in einer Springform mit 24–26 cm Durchmesser bei 180 Grad 25 Minuten gebacken.

**2. Mascarponecreme**

1. Ich habe 2 dl Sahne aufgeschlagen, mit Erythrit gesüßt und anschließend 200 g Mascarpone untergerührt.

**3. Buttercreme**

1. Ich habe 4 dl Milch erwärmt.
2. Ich habe 2 dl Milch, 50 g Erythrit, 5 Eigelb und 1 Packung Fibriya Puddingpulver Vanille verrührt.
3. Nach und nach habe ich die warme Milch dazugegeben und die Masse über dem Wasserbad eingedickt.
4. Ich habe 250 g Butter mit 4 gehäuften Esslöffeln Erythrit-Puder cremig gerührt und anschließend nach und nach unter die abgekühlte Eiercreme gezogen.
5. In einer großen Schüssel habe ich alles geschichtet: Mohnkipferl, Mascarponecreme, Mohnkipferl und Vanille-Buttercreme.
6. Für die Oberfläche habe ich aus 4 Eiweiß Eischnee geschlagen und ihn mit warmem Erythritsirup unter Erhitzen pasteurisiert.
7. Zum Schluss habe ich braunen Erythrit mit einem Flambierbrenner darauf karamellisiert.
8. Das Dessert durfte über Nacht im Kühlschrank durchziehen.

## Nährwerte

| Nährstoff | 100 g | Je Portion |
|---|---|---|
| Energie | 205,0 kcal | 502,2 kcal |
| Energie | 846,1 kJ | 2072,9 kJ |
| Fett | 18,6 g | 45,5 g |
| – davon gesättigte Fettsäuren | 10,3 g | 25,3 g |
| Kohlenhydrate | 12,2 g | 30,0 g |
| – davon Zucker | 1,7 g | 4,1 g |
| – davon mehrwertige Alkohole | 10,5 g | 25,7 g |
| Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate | 1,8 g | 4,4 g |
| Ballaststoffe | 8,3 g | 20,4 g |
| Eiweiß | 3,5 g | 8,7 g |
| Salz | 0,6 g | 1,5 g |

Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗