



Maroniauflauf mit Waldviertler Graumohn (6Port.)

Zutaten Teig:

50 g Butter
50 g Zucker
20 g Kochschokolade
3 El Graumohn gequetscht
3 El Semmelbrösel
3 Eier
70 g Maroni passiert oder fertiges Maronipüree
Salz, Vanillezucker
Butter und Zucker zum Auspinseln für die Formen

Schokosoße:

½ kg Kochschokolade mit einem halben Liter Wasser zergehen lassen und mit Schneebeesen glattrühren.

Zubereitung:

Butter mit Prise Salz und Vanillezucker schaumig rühren, die Eidotter vorsichtig dazu geben.
Im Wasserbad zergangene Kochschokolade in die Masse einrühren. Eiklar mit Zucker ausschlagen.
Schnee, Maronipüree, Mohn und Brösel abwechselnd unter die Masse heben.
Die Masse in befettete und mit Kristallzucker bestreute Formen $\frac{3}{4}$ vollfüllen und im Wasserbad ca. 45 Minuten bei 200 Grad backen.
Den Auflauf aus der Form stürzen mit Schokosoße und Schlagobers anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!