



DOLCE VITA

Christian
Ruzicka

Für seine Sahnetrüffel und Pralinen nehmen manche Kunden einen langen Weg in Kauf. In Oberursel im Taunus ist Konditormeister Christian Ruzicka der Chef von „Heller Pralinen“. Vor mehr als 90 Jahren begann sein Urgroßvater mit der Verarbeitung von Schokolade zu den kleinen Köstlichkeiten, die es auch heute dort noch zu kaufen gibt. Nougat, Krokant, Marzipan und Trüffel in allen Geschmacksrichtungen, dazu Torten und Kuchen. Alles handgemacht, wie schon zu Zeiten seines Urgroßvaters. Kompromisslose Qualität und handwerkliches Können stehen für Christian Ruzicka ganz oben.

Saftiger Mohnkuchen mit Obstfüllung

ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH:

400 g Aprikosenhälften (Dose)
230 g Schattenmorellen
(Glas)
250 g weiche Butter
120 g Zucker
6 Eier
100 ml Buttermilch
250 g Mohn-Back-Füllung
300 g Mehl
75 g Stärke
1 TL Backpulver
50 g Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen und die Schattenmorellen jeweils in einem Küchensieb gut abtropfen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und alles zu einer hellgelben Schaummasse rühren. Die Buttermilch und das Mohnback zum Teig geben. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Den Mohn Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen. Die abgetropften Früchte darauf verteilen. Mandelblättchen darüberstreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.