

# MOHN-ZIMT-KONFEKT



**Für die Zimtschicht** Sahne, Butter und Zimtstangen in einem Topf erwärmen. Bei geringer Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Zimtstangen herausnehmen und den gemahlene Zimt einrühren. Die Kuvertüren hacken. Nach und nach in die warme Sahne geben und so lange rühren, bis eine glänzende, glatte Masse entsteht. Einen eckigen Backrahmen (ca. 27 x 18 cm) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineingeben und glatt streichen. Mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

**Für die Mohnschicht** alle Zutaten, bis auf den Mohn, im heißen Wasserbad auflösen und zu einer glatten Masse verrühren. Den Mohn unterrühren. Abkühlen lassen. Die Masse auf die Zimtschicht geben und glatt streichen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Den Backrahmen entfernen. Das Konfekt in ca. 3 x 2 cm große Stücke schneiden. Mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.



Für etwa 70 Stück

## ZIMTSCHICHT

150 ml Sahne  
50 g Butter  
2 Zimtstangen  
1 ½ TL gemahlener Zimt  
300 g Zartbitterkuvertüre  
60 g Vollmilchkuvertüre

## MOHNSCHICHT

400 g weiße Kuvertüre  
60 g Kokosfett  
60 g Sonnenblumenöl  
30 g gemahlener Mohn

## AUßERDEM

Kakaopulver oder  
Puderzucker zum  
Bestäuben