



Mohnkuchen mit Streuseln



Zutaten

Für den Mürbeteig:

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
75 g	Zucker
1	Ei
75 g	kalte Butter
2 EL	Apfelessig

Für die Mohnfüllung:

1 Pck.	Vanillepuddingpulver
250 g	Magerquark
200 g	Schmand
2	Eier
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
500 g	Mohnfix, backfertig

Für die Streusel:

100 g	Butter
100 g	Zucker
150 g	Mehl
1 Messerspitze	Zimt
1 Prise	Salz

Sonstiges:

26er Springform

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Ruhezeit + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 2059 kJ, 492 kcal, 68,7 g Kohlenhydrate, 10,4 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 108 mg Cholesterin, 0,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Dieser Mohnkuchen ist ein echter Klassiker aus Omas Backstube – und total easy zuzubereiten.

Zuerst machst du dich an den Mürbeteig und knetest alle Zutaten zu einem fluffigen Teig. Während dieser sich eine kühle Ruhepause gönnt, geht es an die Mohnfüllung. Dafür bereitest du Vanillepudding nach Packungsanleitung und mischt diesen mit Quark, Schmand, Eiern, Zucker, Vanillezucker und natürlich Mohnfix. Jetzt wird der Teig ausgerollt, in eine Backform gelegt, mit der saftigen Mohnfüllung bedeckt und ab in den Ofen geschoben. In der Zwischenzeit mischt du Mehl, Butter, Zucker, einer Prise Salz und etwas Zimt für die Streusel. Jetzt nur noch den Kuchen mit den Streuseln bedecken, zurück in den Ofen und goldbraun backen. Los geht's!

Step 1:

Im ersten Schritt gibst du für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker sowie das Ei in eine Schüssel, schneidest die kalte Butter in den Teig und kippt 2 EL Apfelessig in die Masse. Jetzt knetest du alles mit der Hand so lange, bis der Teig fest zusammenhält und nicht mehr am Rand der Schüssel kleben bleibt. Den Teig packst du in ein geschlossenes Behältnis und lässt ihn bei mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Step 2:

Währenddessen heizt du den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Berechne den Pudding nach Packungsanweisung zu. Dazu verrührst du das Pulver mit 2 EL kalter Milch. Die restliche Milch erhitzt du in einem Topf. Sobald die Milch kocht, gibst du die Milch-Puddingpulvermischung dazu und rührst bis die ganze Masse andickt. Ziehe den Topf von der Herdplatte und rühre kurz weiter. Gieße den Pudding in eine kalte Schale und lasse ihn kurz abkühlen. Nun kannst du den Magerquark unterrühren. Dann gibst du Schmand, Eier, Zucker, Vanillezucker und Mohnfix für die Mohnfüllung dazu und verrührst alles mit einem Schneebesen.

Step 3:

Lege den Boden und den Rand der Springform mit Backpapier aus oder buttere die Ränder ein. Nun rollst du den Teig auf etwas Mehl aus und legst ihn auf den Boden der Springform. Im Anschluss gibst du die Mohnmasse darüber und verstreichst diese gleichmäßig. Der Kuchen backt nun für 20 Minuten.

Step 4:

In der Zwischenzeit kümmerst du dich um die Streusel: Butter in kleine Stücke schneiden; Zucker, Mehl, Zimt und Salz dazugeben und mit dem Knethaken (oder den Händen) kneten, bis Streusel entstehen. Diese kannst du gegebenenfalls im Kühlschrank kaltstellen und erst auf dem Kuchen verteilen, wenn dieser vorgebacken wurde. Den Kuchen für weitere 20 bis 30 Minuten bei 180 °C Umluft backen, bis die Streusel goldbraun sind. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen.