

TÜRKISCHER MOHNNKUCHEN / HASHAS TATLISI



Türkische Süßspeise: Ein saftiger Mohnkuchen mit Quarkcreme.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Kühlzeit
4-8 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Zuerst den Sirup herstellen: dafür Zucker und Wasser vermischen und ca. 2 Min. köcheln lassen, Zitronensaft hinzufügen und kühl stellen.

Backofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen. Eier und Zucker cremig rühren. Öl, Blaumohn und Grieß hinzufügen und kurz verrühren. Den Teig in einen vorbereiteten Teighrannen füllen und ca. 40 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Zahnstocher einige Löcher hineinstechen. Sofort den kalten Sirup auf den heißen Kuchen gießen, komplett abkühlen lassen, am besten für 1 Stunde im Kühlschrank, damit der Sirup komplett eingezogen wird.

Quark mit San Apart verrühren. Sahne mit San Apart steif schlagen und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Auf dem Kuchen verteilen und nochmals 4 Stunden, besser über Nacht kühlen. Den Tortenrahmen entfernen und mit Kokosraspeln bestreut servieren.



Um den Kuchen glutenfrei herzustellen, müsst ihr auf Weizengrieß verzichten und stattdessen ein glutenfreies Mehl verwenden. Außerdem muss dann auch auf die Zugaben von Sanapart verzichtet werden, da Sanapart Mehl und somit Gluten enthält.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

SIRUP:

- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **250 g** Wasser
- ☐ ein paar Tropfen Zitronensaft

TEIG:

- ☐ **4** Eier
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **200 g** Weichweizengrieß
- ☐ **170 g** Blaumohn
- ☐ **250 g** Sonnenblumenöl

CREME:

- ☐ **250 g** Quark (Magerstufe)
- ☐ **2 TL** San-apart
- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **4 TL** San-apart

DEKORATION:

- ☐ Kokosraspeln