

SAFTIGER MOHNKUCHEN MIT PFIRSICHSTÜCKEN



Schneller Quarkteig mit saftiger Mohnfüllung, Pfirsichstücken und knusprigen Streuseln.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen 175 °C O/U vor und fette und bemehle eine Springform.

ZUBEREITUNG MOHNFÜLLUNG

Mahle den Mohn mit einer Gewürzmühle. Füge die Milch, die Butter und den Zucker hinzu und verrühre alles miteinander. Erhitze alles nun entweder im Topf auf dem Herd bei mittlerer Stufe für 4 Min. oder koche es beispielsweise in der Kenwood Cooking Chef für 4 Min. bei 90 °C auf. Fülle die Masse anschließend um und lasse sie für 15 Min. quellen. Lege 2 EL Mohnfüllung für die Streusel beiseite.

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre den Quark, die Milch, das Öl, die Eigelbe, den Zucker und das Salz. Mische das Mehl und das Backpulver und rühre die Hälfte davon ein. Knete den Rest ein. Es entsteht ein Teig, der nicht klebt. Rolle den Teig ca. 30 cm groß aus und kleide die Springform damit aus. Ziehe dabei einen 2 cm Rand hoch.

ZUBEREITUNG BELAG

Schäle die Pfirsiche, halbiere und entsteine sie. Schneide sie anschließend in Spalten. Aprikosen können auch als Hälften weiter verwendet werden. Verrühre die Eiweiße mit dem Salz für ca. 30 Sek. und schlage sie anschließend mit dem Zucker steif. Hebe den Zitronensaft und die Mohnfüllung unter. Verteile diese Füllung auf dem Teig und verteile die Aprikosen darüber.

ZUBEREITUNG STREUSEL

Vermische das Mehl, mit der Butter, dem Zucker und der restlichen Mohnfüllung. Verteile die Streusel auf dem Kuchen.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für ca. 35 Min. und lasse ihn danach abkühlen. Bestreue den Kuchen mit süßem Schnee und serviere ihn mit Schlagsahne.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MOHN-BACK-FÜLLUNG:

- 125 g** Mohn
- 80 ml** Milch
- 25 g** Butter
- 40 g** Zucker

TEIG:

- 100 g** Quark
- 2 EL** Milch
- 4 EL** Sonnenblumenöl
- 2** Eigelbe
- 50 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver

BELAG:

- 500 g** Pfirsich oder Aprikosen
- 2** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 40 g** Zucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)

STREUSEL:

- 150 g** Mehl
- 50 g** Zucker
- 100 g** Butter