Mohnkuchen



Zutaten Teig + Streusel

- 150 g kalte Butter
- 150 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 325 g Mehl Type 550
- 8 g Backpulver
- 2 - 3 Tropfen Bitter-Mandel Aroma (optional)

Zutaten Füllung

- 2 PK Mohn-Fix
- 250 g Quark 20%
- 200 g Schmand
- 80 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 3 Eier M

Zubereitung

- Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
- Alle Zutaten für den Teig/Streusel in der Küchenmaschine zügig zu Streuseln verarbeiten.
- Backform mit weicher Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Mit 2/3 der Streusel einen Boden und einen 2 cm hohen Rand formen.
- Alle Zutaten für die Füllung verrühren, auf dem Boden verteilen und mit den restlichen Streuseln bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 ° C Umluft 50 - 60 Minuten goldbraun backen.
- Anschließend den Mohnkuchen vollständig auskühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Backform 24 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50–55 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©