

# Kirsch-Mohn-Kuchen

Unkompliziert backen und genießen: Schnelles Rezept für leckeren Kirsch-Mohn-Kuchen mit Topfen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

350 g	Sauerkirschen
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Für den Boden

150 g	Mehl
80 g	<a href="#">Butter</a>
40 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 ml	Wasser (kaltes)

## Für die Topfenmasse

250 g	<a href="#">Topfen</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
50 g	<a href="#">Zucker</a>

## Für die Mohnmasse

100 g	<a href="#">Mohn</a>
20 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>

60 ml Milch

## Zubereitung

1. Zu Beginn wird der Teig für den **Kirsch-Mohn-Kuchen** zubereitet: Das Mehl in eine große Schüssel füllen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zufügen. Salz, Zucker und ein wenig kaltes Wasser ebenfalls zufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten: Für die Mohnmasse entweder bereits gemahlene Mohn kaufen oder diesen mit einer Mohnmühle (alternativ: Mörser, Kaffeemühle) mahlen. Den Mohn in einen kleinen Topf geben. Milch, Butter und Zucker zufügen und einmal aufkochen lassen, dabei rühren. Vom Herd nehmen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. Für die Topfencreme Ei und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Topfen, Zitronensaft und Puddingpulver mit einrühren. Die Kirschen abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Eine Springform mit Backpapier belegen. Den Herd auf 175 Grad vorheizen.
4. Den Teig nach der Ruhezeit ausrollen und in die Form drücken, dabei auch den Rand der Form mit Teig auskleiden. Nun die drei Zutaten Mohnmasse, Topfencreme und Kirschen immer abwechselnd auf dem Teig verteilen. Für eine Stunde auf mittlerer Schiene goldbraun backen lassen.

## Tipp

Den Kirsch-Mohn-Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben geschlagenes Schlagobers dazu servieren.