Mohn-Gitterkuchen mit Kirschen

Das Rezept vom Mohn-Gitterkuchen mit Kirschen schmeckt schön saftig. Dabei bilden die Kirschen mit dem leichten Mandelaroma eine tolle Kombination.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
225 g	Zucker
200 g	Mehl
100 g	Mohn (gemahlen)
1 Packung	Backpulver
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (lauwarm)

Zum Belegen

1 Glas	Kirschen (mittlere Größe)

Für die Creme

100 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eigelbe
450 g	Griechischer Joghurt

1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Mandelpuddingpulver
50 ml	Milch
2 cl	Amaretto (ca. 1 Stamperl)
4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Mohn-Gitterkuchen mit Kirschen** die Kirschen sehr gut über einem Sieb abtropfen lassen.

2. Dann die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und das Öl mit dem Wasser unterrühren.

3. Nun das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver und dem Mohn hinzufügen und unterheben.

4. Danach die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unter die Mohnmasse heben.

5. Den fertigen Teig hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech (ca. 36 x 30 cm) geben und glatt streichen.

6. Dann die Kirschen gleichmäßig über den Teig verteilen. Anmerkung: Es wird sich nicht vermeiden lassen, dass die Kirschen zu Boden sinken, was aber auch nicht wirklich störend ist.

7. Jetzt die Eigelbe mit der Butter, den Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

8. Nun den griechischen Joghurt, das Vanillepuddingpulver, das Mandelpuddingpulver, die Milch

und den Amaretto unterrühren.

9. Danach die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und nach und nach unter die Creme heben. Parallel dazu kann man schon mal den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

10. Als nächstes die Creme in einen Spritzbeutel mit einem größeren Loch/Lochtülle geben. Anmerkung: Da die Creme recht flüssig ist, sollte man die Spitze am besten mit einer Klammer verschließen, damit beim Befüllen nichts herauslaufen kann. Dann ruhig großzügig ein Gitter auf die Mohnmasse aufspritzen. Den Kuchen hinterher ca. 30-35 Minuten backen.

Tipp

Den Mohn-Gitterkuchen mit Kirschen vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.