Mohn-Käsekuchen

Der Mohn-Käsekuchen passt zu vielen Gelegenheiten. Ein Rezept, das grade Mohn-Liebhaber probieren sollten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

150 g	Dinkelmehl
80 g	Margarine
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker (braunen)

Für die Mohnfüllung

500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Mohnfix
150 g	Créme frâiche
1 EL	Rum

Für die Haube

3 Stk.	Eigelbe
3 Stk.	Eiweiße
80 g	Staubzucker
150 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den **Mohn-Käsekuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, und den Ring einfetten und bemehlen. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

2. Dann das Dinkelmehl, die Margarine, das Ei und den Zucker zu einen Teig verkneten. Dieser wird sehr weich von der Konsistenz sein, also empfiehlt es sich evtl. ein paar Handschuhe zu tragen.

3. Anschließend den Teig in die Springform geben und gleichmäßig mit den Fingern ausbreiten. Dazu ruhig die Hände ein wenig mit Mehl bestäuben.

4. Jetzt aus der Milch, und dem Vanillepuddingpulver wie gewohnt nach Packungsanleitung nur OHNE Zucker einen Vanillepudding kochen und noch in den warmen Pudding, den Mohnfix, Creme fraiche und den Rum unterrühren.

5. Die Masse nun auf den Boden der Springform geben und im Ofen ca. 30 Minuten backen.

6. Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße steif schlagen und zur Seite stellen.

7. Danach die Eigelbe mit dem Staubzucker und dem Sauerrahm verrühren und den Ei-Schnee unterheben.

8. Die Creme letztendlich auf dem heißen Kuchen verteilen und weitere ca. 15 Minuten backen. Den Kuchen anschließend am besten im Ofen mit einem offenen Türspalt auskühlen lassen und danach bis zum Servieren unbedingt kühl stellen.

Tipp

Wer keinen Alkohol im Mohn-Käsekuchen mag, kann alternativ auch Rumaroma verwenden.