

# Mohn-Kirschkuchen mit Schokocreme

Der Mohn-Kirschkuchen mit Schokocreme ist ein gelungenes Rezept z.B. für feierliche Anlässe und ist auch noch ziemlich flott zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

## Für den Boden

1 Tasse Mehl (gesiebt)
1 Tasse Blaumohn
0.75 Tassen <a href="#">Zucker</a>
1 Tasse Öl
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
3 Stk. Eigelbe
3 Stk. Eiweiße
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 TL Backpulver

## Für den Belag

1 Glas <a href="#">Kirschen</a> (370g Abtropfgewicht)
2 Packungen Tortenguss (rot)

## Für die Creme

400 ml <a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung Paradies Creme (Schokogeschmack)

## Zubereitung

1. Für den **Mohn-Kirschkuchen mit Schokocreme** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß beträgt ca. 200ml.
2. Danach die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
3. Dann das Ei mit den Eigelben, dem Zucker und dem Salz, mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
4. Anschließend das Öl, den Mohn, das Mehl und das Backpulver nach und nach unterrühren.
5. Jetzt die Eiweiße steifschlagen und unter den Teig heben.
6. Den Teig hinterher in die Form geben und ca. 20-25 Minuten (Stäbchenprobe) backen. Der Boden sollte danach auskühlen.
7. Für den Belag den Kirschsaft mit Wasser strecken, sodass man auf die verlangte Menge Flüssigkeit des Tortengusses kommt. Diesen dann in einen weiten Topf geben.
8. Nun nach Packungsbeilage den Tortenguss zubereiten und anschließend in die heiße Masse, die Kirschen unterheben.
9. Die Kirschen danach auf dem Boden verteilen und auskühlen lassen.
10. Als nächstes das Schlagobers aufschlagen, und dabei die Paradiescreme einrühren, bis die Creme einen festen Stand hat.

11. Diese letztendlich auf die Kirsch-Masse streichen und bis zum Verzehr kühl stellen.

## **Tipp**

Wer möchte, kann den Mohn-Kirschkuchen mit Schokocreme zusätzlich mit Schlagobers-Tupfen oder Schokoladenstreuseln verzieren.