

Mohn-Rahm-Kuchen

Der Mohn-Rahm-Kuchen ist wunderbar cremig. Ein Rezept, das auch gut bei Gästen ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Boden

120 g Butter (weich)

2 TL Zucker

2 Prisen Salz

2 Stk. Eier

120 g Mehl

2 TL Backpulver

Für die Puddingfüllung

500 ml Milch

75 g Zucker

1 Packung Vanillepuddingpulver

250 g Mohnback

200 g Sauerrahm

Für den Guss

200 g Crème fraîche

200 g Sauerrahm

80 g Zucker

3 Stk. Eier

Zubereitung

1. Für den **Mohn-Rahm-Kuchen** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring einfetten.
2. Nun die Butter, mit dem Zucker, und dem Salz verrühren und die Eier, das Mehl und das Backpulver nach und nach unterrühren.
3. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Jetzt mit etwas von der Milch, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung eine Klümpchen freie Sauce anrühren.
5. Danach wie gewohnt, nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen.
6. Dann den Mohn unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.
7. Als nächstes den Sauerrahm unterrühren. Parallel schon mal den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
8. Nun den Mohn-Pudding in die Springform geben und glatt streichen.
9. Jetzt das Crème fraîche, den Sauerrahm, den Zucker und die Eier verrühren.
10. Letztendlich den Guss vorsichtig auf den Mohn-Pudding streichen und im Ofen ca. 60-70 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen und auch bis zum Verbrauch gekühlt werden.

Tipp

Wer möchte kann in den Mohn-Pudding von dem Mohn-Rahm-Kuchen ein paar Tropfen Rum-Backaroma hineingeben.