Mohn-Topfenkuchen

Der Mohn-Topfenkuchen zergeht auf der Zunge. Ein Rezept das man zu jeder Jahreszeit genießen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

200 g	Mehl
75 g	Zucker
75 g	Butter (kalte)
1 Stk.	Ei
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Cremes

3 Stk.	Eigelbe
1 kg	Topfen
100 g	Zucker
1.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Saft+Abrieb)
5 Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
150 ml	Öl
0.5 l	Milch
125 g	Mohnback
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Mohn-Topfenkuchen** eine 28er Springform mit Backpapier auskleiden und den Ofen kurz vor dem Backen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann für den Teig das Mehl, den Zucker, die Butter in Würfel, das Ei, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben und zuerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.

3. Anschließend die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

4. Den Teig nun in der Form auslegen bzw. auswalken und dabei einen kleinen Rand (ca. fingerbreit) hochziehen. Die Form hinterher in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Cremes den Topfen in eine Schüssel geben und glatt rühren.

6. Jetzt die Eigelbe, den Zucker, das Vanillepuddingpulver den Zitronensaft + Abrieb und das Butter-Vanille-Aroma unterrühren.

7. Danach die Milch und das Öl langsam unterrühren.

8. Als nächstes die Masse in zwei ca. gleichgroße Hälften aufteilen.

9. Nun rührt man in die eine Hälfte der Zucker und in die andere Hälfte das Mohnback.

10. Dann gibt man die helle Creme ohne Mohn in die Form und streicht sie glatt.

11. Anschließend verteilt man die zweite Hälfte mit Mohn (am besten mit einer kleinen Kelle) in Klecksen auf die helle Creme. Der Kuchen sollte danach vorerst ca. 45 Minuten backen. Danach die Temperatur auf ca. 175°C Ober/Unterhitze reduzieren und weitere ca. 25-30 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Tipp

Der Mohn-Topfenkuchen schmeckt leicht gekühlt am besten.