# Mohnkuchen mit Bier

Dieser Mohnkuchen schmeckt ganz und gar nicht nach Bier. Er macht den Kuchen lediglich saftig und locker. Ein Rezept das in keiner Sammlung fehlen sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Fett (für die Form) |
| Nach Belieben | Mehl (für die Form) |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Dekorieren) |
| 1 Stk. | Backform |

### Für die Mohnmasse

| | |
|---|---|
| 125 g | Mohn |
| 75 ml | Milch |
| 25 g | Butter |
| 25 g | Vanillepuddingpulver |
| 1 Stk. | Ei |
| 50 g | Zucker |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 1.5 Tassen | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Tasse | Öl (pflanzliches) |
| 1 Flasche | Backaroma (Butter-Vanille) |
| 2 Tassen | Haselnüsse (gemahlen) |
| 1 Tasse | Mehl (gesiebt) |

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Backpulver |
| 1 Tasse | Bier (Pils) |

## Zubereitung

1. Für den Mohnkuchen mit Bier eine Rohrbodenform (26 cm Ø) gut einfetten, ausmehlen und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß sollte ein Fassungsvermögen von ca. 200 ml haben.

2. Für die Mohnmasse die Milch und die Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Den Mohn hinzufügen und einmal kräftig durchrühren. Den Mohn zur Seite stellen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

3. Nun in die abgekühlte Mohnmasse das Vanillepuddingpulver, das Ei und den Zucker rühren. Für den Teig die Eier, den Zucker und den Vanillezucker zu einer dicken Masse schaumig rühren. Das Öl langsam unterrühren und das Backaroma hinzufügen.

4. Die Haselnüsse, das Mehl und das Backpulver vermischen und unter die Masse heben. Die Tasse Bier langsam unterrühren und die Mohnmasse hinzufügen.

5. Den sehr flüssigen Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Für den Gartest eine Stäbchenprobe machen. Mohnkuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Für den Mohnkuchen mit Bier kann man auch die Mohnmasse durch 250g fertigen Mohnfix ersetzen. Das spart Zeit und man kann noch schneller genießen.