Mohnkuchen mit Birnen

Wer ein leichtes Rezept sucht für einen Mohnkuchen mit Birnen, ist hier genau richtig. Fruchtig, unmissverständlich, lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 22 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

125 g	Butter (Zimmertemperatur)
125 g	Zucker
2 Stk.	Eier
125 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
125 g	Mohn

Für die Creme

1 Becher	Schlagobers
1 Becher	Sauerrahm
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

3 Stk.	Birnen
40 g	Butter
Nach Belieben	Zitronensaft
500 ml	Wasser
Nach Belieben	Honig

Nach Belieben	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für den **Mohnkuchen mit Birnen** eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Ring einfetten und den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf die Masse sieben. Mohn hinzufügen und gut verrühren. Den Teig in die Springform streichen und anschließend im Ofen ca. 22 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

3. Birnen waschen, schälen, halbieren und das Gehäuse entfernen. Die Butter in eine heiße Pfanne geben, die Birnen hinzufügen, diese mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Wasser auffüllen. Die Birnen bissfest dünsten (ca. 10-15 Minuten). Anschließend aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

4. Für die Creme das Schlagobers steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Sauerrahm glattrühren und das Schlagobers unterheben. Den Boden mit der Creme bestreichen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme etwas anziehen kann.

5. Die Birnen nochmals der Länge nach halbieren und mit etwas Honig einpinseln. Den Boden mit den Birnen so belegen, das man 12 Stücke heraus bekommt.

6. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen und dekorativ über die Birnen spritzen. Mohnkuchen bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Für den Mohnkuchen mit Birnen kann man auch Birnen aus der Dose nehmen, für ein noch schnelleres Ergebnis.