

Mohnkuchen vom Blech

Der Mohnkuchen vom Blech mit Topfencreme und Birnen ist flaumig und saftig. Das raffinierte Kuchen-Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

2 Stk.	Birnen
50 g	Mandeln (gehobelt)

für den Teig

4 Stk.	Eier
120 g	Zucker
120 ml	Öl
120 ml	Wasser
100 dag	Mandeln (gemahlen)
150 g	Mohn (gemahlen)
80 g	Mehl
2 TL	Backpulver

für die Creme

2 Stk.	Eiweiß
250 g	Topfen
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Butter (weich)
20 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Für den **Mohnkuchen vom Blech** die Eier in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Das Öl und das Wasser zugeben. Jetzt die gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Mohn hinzufügen und unter die Masse rühren.
2. Ein Backblech (Größe ca. 33x23 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Jetzt die Topfencreme zubereiten, dafür den Topfen, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und die weiche Butter cremig rühren.
4. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
5. Die Teigmasse auf das Backblech leeren und glatt streichen. Die in kleine Würfel geschnittenen Birnenstücke darauf verteilen. Jetzt die Topfencreme in kleine Klecks auf dem Teig verteilen und mit gehobelte Mandeln bestreuen.
6. Den Mohnkuchen im Backofen zirka 50 Minuten backen.
7. Vom Ofen nehmen, komplett auskühlen lassen. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Tipp