Pudding-Mohnkuchen

Das Rezept von dem Pudding-Mohnkuchen sollten sich Mohn-Liebhaber nicht entgehen lassen. Ein einfacher Kuchen, der bestimmt gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

375 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
200 g	Butter (oder Margarine)

Für den Mohnpudding

750 ml	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
200 g	Mohn (gemahlen)
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Pudding-Mohnkuchen** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und eventuell den Backformring dünn ausfetten.

2. Dann das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker in einer großen Schüssel vermengen.

3. Danach die Butter in Stücken und das Ei hinzufügen. Nun alles so lange mit den Händen verkneten, bis man einen geschmeidigen Teig hat.

4. Jetzt ca. ¾ von dem Teig in der Form auslegen und dabei einen Rand (ca. halbhoch) hochziehen. Den restlichen Teig bis zur Weiterverarbeitung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

5. Nun den Teig mehrere Male mit einer Gabel gleichmäßig einstechen und die Form hinterher in den Kühlschrank stellen.

6. Als nächstes die Milch, das Vanillepuddingpulver, den Mohn und den Zucker in einen Topf geben und klümpchenfrei verrühren.

7. Dann die Masse unter ständigem Rühren auf dem Herd einmal aufkochen lassen, sodass ein Pudding entsteht. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Umluft vorheizen.

8. Jetzt den Mohnpudding kurz abkühlen lassen und dann in die Form geben.

9. Letztendlich den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf dem Mohnpudding verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 40-45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen bis zum Anschnitt bitte komplett auskühlen lassen.

Unsere Empfehlung
Springform Set, 4-teilig,

Antihaftbeschichtet, hitzebeständig hier kaufen



Tipp

Den Pudding-Mohnkuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.