

Saftiger Mohnkuchen

Der saftige Mohnkuchen ist eine feine Mehlspeise. Mit unserem raffinierten Back-Rezept gelingt der wunderbare Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Butter
150 g	Feinkristallzucker (oder braunen Zucker)
7 Stk.	Eier
250 g	Mohn (gemahlen)
50 g	Mandeln (gemahlen)
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
100 g	Sauerrahm
50 ml	Vollmilch
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
2 EL	Powidl (Pflaumenmus)
100 g	Feinkristallzucker
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **saftigen Mohnkuchen** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine ø25cm Backform einfetten. Trenne die Eier und schlage die Butter mit Zucker schaumig auf und rühre anschließend die Dotter einzeln unter. Vermenge Mohn, gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver und gib die Mischung kurz Masse. Den [Sauerrahm](#), Milch, Vanillezucker und Powidl einrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Schlage das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee und hebe ihn anschließend

vorsichtig unter den Teig, damit der Kuchen später besonders luftig wird.

3. Fülle den fertigen Mohn Teig in die vorbereitete Backform und backe den saftigen Mohnkuchen für etwa 55-60 Minuten, bis die Stäbchenprobe sauber herauskommt. Auskühlen lassen, nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und genießen!

Tipp