

Mohn-Zwetschgenkuchen

Ich habe das Rezept bei Chefkoch gesehen. Es was den Teig angeht etwas abgeändert, da mir der Boden sonst zu dick gewesen wäre. Auch nicht die Menge an Streuseln habe ich reduziert. Benutzt habe ich ein ganz normales Backofenblech und habe hierauf einen Rahmen gestellt.

Für den Knetteig:

400g Mehl
1,5 TL Backpulver
125g Zucker
200g Butter
1 Ei

Belag:

1kg entsteinte Zwetschgen
75ml Öl
50ml Milch
2 P. Vanillepuddingpulver zum Kochen
2 Eier
500g Magerquark
400g Schmand
150g Zucker
200g Mohn gemahlen

Streusel:

250g Mehl
150g kalte Butter
120g Zucker
1 TL Vanilleextrakt o. 1 Pack. Vanillezucker

Backzeit: bei 160° Umluft für ca. 40-45 Minuten

Zubereitung:

Für den Teig gebt Ihr alle Zutaten in eine Schüssel und knetet sie zu einem geschmeidigen Teig zusammen. Wickelt diesen in Frischhaltefolie und stellt ihn ca. 30 Minuten kalt. Anschließend drückt Ihr ihn so gleichmäßig wie möglich in den Backrahmen (der auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech steht).

Für den **Belag** gebt Ihr Öl, Milch, die Eier und das Vanillepuddingpulver und verrührt alles klümpchenfrei.

In einer anderen Schüssel rührt Ihr Quark, Schmand und Zucker glatt. Nun rührt Ihr die Puddingpulvermischung zur Quarkmischung und rührt zum Schluss den gemahlenen Mohn



unter. Die Masse nun auf den Teig im Backrahmen geben und darauf die Zwetschgen verteilen. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Diese werden dann noch auf den Zwetschgen verteilt und ab geht´s in den Ofen bei oben angegebener Hitze.

Gutes Gelingen!!!!