

Thüringer Mohnkuchen

Für alle, die Mohnkuchen lieben



Zutaten für 1 Blech:

Hefeteig:

½ P. frische Hefe
100ml lauwarme Milch
65g Zucker
300g Weizenmehl
50g weiche Butter
25g Butterschmalz
1 Prise Salz

Streusel:

300g Weizenmehl
200g Zucker
1 P. Vanillezucker
200g weiche Butter

Füllung:

375ml Milch
125g Weizengrieß
375g gemahlener Mohn
1 Birne
2 Eier
200g Butter
200g Zucker
125g Magerquark
3 EL gemahlene Mandeln
2 EL Rumrosinen
2 EL Rum

Zubereitung:

Für den Teig Hefe zerbröckeln, in einer kleinen Schüssel mit 2 EL von der Milch und einem EL vom Zucker so lange verrühren, bis sie sich vollkommen gelöst hat und etwa 10min gehen lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restlichen Zucker, Butter, Butterschmalz, Salz, Milch und verrührte Hefe hinzufügen.

Thüringer Mohnkuchen

Für alle, die Mohnkuchen lieben



Die Zutaten mit einem Mixer mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5min zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20min).

Für die Füllung Milch mit Grieß zum Kochen bringen.

Mohn unterrühren, die Masse erkalten lassen.

(Hinweis: Sehr trockene, feste Masse)

Birne schälen, vierteln, entkernen und reiben. Eier, Butter, Zucker, Quark und Mandeln zu der kalten Mohnmasse geben und gut verrühren. Rumrosinen, Birnenraspel und Rum unterrühren.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche noch mal kurz durchkneten. Dann den Teig in der Fettfangschale ausrollen und die Füllung darauf streichen.

Für die Streusel Mehl mit Zucker und Vanillezucker mischen.

Butter ebenfalls hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Streusel auf der Füllung verteilen. Kuchen in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: 180 – 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: 160 – 180°C (vorgeheizt)

Backzeit: 30-35min

Kuchen auf einem Rost erkalten lassen und vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.

Entnommen aus: Dr. Oetker, Die besten Landfrauenrezepte