

Mohn-Streuselkuchen

Mit diesem Rezept ist ein saftiger Mohnkuchen mit einem Mürbeteig und knusprigen Streuseln ganz leicht zubereitet. Der schmeckt einfach wie bei Oma.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter oder Margarine

Mohn-Füllung:

200 - 250 g Schmand (je nach
Bechergröße)
250 g Speisequark (Magerstufe)
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Wie backe ich einen Mohn-Streuselkuchen?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Boden vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

3 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

4 Mohn-Füllung zubereiten:

Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

5 Rand formen:

Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die Mohn-Füllung auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen, die Streusel darauf verteilen und den Kuchen fertig backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

- 6** Den Mohn-Streuselkuchen etwa 15 Min. in der Springform auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann mit einem Messer den Rand des Kuchens vorsichtig lösen und den Springformrand entfernen. Boden vom Springformboden lösen, aber den Kuchen darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch den Mohn-Streuselkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

